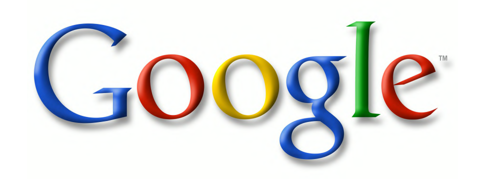

Google




SEAL OF THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LET THERE BE LIGHT
1868



LE MÉNAGE
OU
L'EMPLOI
DES FRUITS,
DANS
L'ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

LE MÉNAGE

OU

L'EMPLOI

DES FRUITS,

DANS

L'ÉCONOMIE DOMESTIQUE;

PROCÉDÉS A L'USAGE

DE LA MÈRE DE FAMILLE.

Ouvrage destiné

A rendre usuelles les différentes préparations des Fruits, à mettre à profit leur propre matière sucrée, et à en obtenir à peu de frais tout ce qu'ils peuvent donner à l'Économie domestique, tels que Sirops, Compotes, Confitures, Gelées, Vins, Vins de liqueurs, Ratafias, etc.

PAR A.-A. CADET-DE-VAUX.

A PARIS,

CHEZ D. COLAS, IMPRIMEUR-LIBRAIRE, rue du Vieux-Colombier, N° 26, faubourg S. G.

1810.

AVANT-PROPOS.

A MA FEMME.

Si j'eusse fait un traité sur le bonheur domestique, c'est à toi, ma chère femme, que je l'eusse dédié par reconnaissance. J'en fais un sur l'*économie* des fruits, et je te le dédie par justice. Ce que je vais dire, tu l'as exécuté : cet ouvrage est donc à toi plus qu'à moi-même, et mon esprit pas plus que mon cœur ne veut t'en dérober l'hommage. C'est sur-tout aux bonnes mères de famille, à celles qui, capables, par la finesse de leur esprit, de bien apprécier les choses de science et de goût, veulent pourtant, par les inspirations du jugement le plus droit, se consacrer d'abord au gouvernement du ménage, que j'ai destiné cet essai. Il est clair qu'il doit paraître sous les auspices de l'épouse et de la mère qui a su

le mieux pratiquer l'art de répandre autour de son mari et de ses enfans le double charme que leur font goûter les grâces de son esprit et les bienfaits de son intelligente administration. A cette femme chérie, plus qu'à qui que ce soit, je pourrai parler science et ménage : l'indulgence qu'elle aura pour moi me sera d'un heureux exemple pour celle que j'ose espérer de mes lecteurs, s'ils veulent bien songer qu'en cet écrit, comme dans presque tous ceux qui me sont échappés, je suis éminemment conduit par mon ardent désir d'être utile.

L'ÉCONOMIE, dans l'antiquité, était la première des vertus ; aussi les Grecs et les Romains, à leur plus brillante époque de grandeur, de lumières et de sagesse, en avaient-ils fait la première des sciences. *Caton*, *Pline*, *Cicéron*, *Virgile*, c'est-à-dire, les premiers parmi les sages, les savans, les orateurs et les poëtes, étaient des économistes, car il faut rendre ce mot à notre langue dans sa véritable ac-

ception, qui est celle d'*amis et de maîtres de la science économique.*

La souveraineté même n'avait pas détourné *Cyrus*, ni la philosophie *Socrate*, ni l'art militaire *Xénophon*, de la carrière de l'économie.

Ce *Xénophon*, auquel la Grèce a donné le surnom d'*Abeille Attique*, est auteur de *l'Économique*, chef-d'œuvre que *Cicéron* a traduit, dans lequel *Virgile* a puisé ses préceptes, et qui faisait les délices de *Scipion l'Africain;* de même que, pour revenir à des tems moins éloignés de nous, *le Ménage des champs* d'*Olivier de Serres*, le patriarche de l'économie domestique en France, a fait les délices de *Henri IV.* « Ce grand roi, à qui l'ouvrage est dédié, dit *Scaliger*, trois ou quatre mois durant se le faisait apporter après-dîné; il est fort impatient! et si, il le lisait une demi-heure ».

Heureux sont les siècles qui voient, comme celui-ci, renaître les *Henri* et les *Sully!* les *Henri*, qui, l'ame fatiguée

de victoires, se jettent dans le sein de la paix : les *Sully*, qui, ramenant au pied de l'olivier les sources de fécondité, détournées pour faire croître le laurier, raniment ainsi l'agriculture et le commerce, ces deux mamelles des empires. Les encouragemens qu'en France le monarque et son ministre donnent aux diverses branches de l'économie, deviennent l'aurore d'un de ces siècles.

L'Allemagne possède aussi des monarques qui profitant du calme que nous voyons succéder aux orages politiques, favorisent également l'économie ; cette vertu qui, seule, fonde les empires et peut leur assurer d'heureuses destinées.

Dans le nombre de ces souverains, il en est un sur-tout, l'honneur des sciences, des lettres et des beaux arts qu'il cultive, cher à la morale qu'il pratique ; l'un des plus augustes pontifes de la religion, dont il est devenu le plus ferme appui en des tems difficiles ; il en est un, dis-je, que l'économie signale comme un de ses plus zélés protecteurs, et

dont les jours sont comptés par le bienfait d'institutions précieuses.

Revenons aux sages de l'antiquité, et assistons aux entretiens que *Xénophon*, dans son *Économique*, établit entre *Socrate* et *Ischomaque*.

Si, de nos jours, on publiait un ouvrage semblable à cet immortel ouvrage, *l'Économique*, de quel ridicule ne se couvrirait pas son auteur! il ne trouverait ni un *Cicéron*, ni un *Virgile*, ni un *Scipion*, et certes on ne lui pardonnerait pas ces détails minutieux que n'ennobliraient plus ni le nom de *Xénophon*, ni ceux de *Socrate* et d'*Ischomaque*.

Voyons un peu comment le philosophe déclaré par l'oracle le plus sage des hommes, s'exprime, dans un de ces entretiens avec *Ischomaque*, qu'Athènes appelait *l'homme de bien*, qualification que les Grecs ne prodiguaient pas plus que les Romains. Ce titre que Rome donna à *Pison* pour ses vertus publiques, Athènes le décerna à *Ischomaque* pour ses vertus privées.

Rencontrant *Ischomaque* sous le portique de Jupiter-libérateur, *Socrate* lui témoigne le désir de s'entretenir avec lui sur les *Objets du ménage ;* et ce n'est guères de cet objet que s'entretiennent aujourd'hui nos philosophes. *Socrate* lui dit :

« Je serais bien curieux de savoir si c'est toi, *Ischomaque*, qui as rendu ta femme ce qu'elle devait être, qui l'as instruite des soins qui concernent son sexe, enfin des devoirs de son état ?—Oui, mais non, certes, avant d'avoir sacrifié aux dieux, avant de leur avoir demandé, pour moi, la grâce de la bien instruire, et pour elle, le don de bien se pénétrer de ce qui pouvait contribuer à notre bonheur commun.—Ta femme sacrifiait donc avec toi ? Elle mêlait donc ses prières aux tiennes ? — Assurément ; même elle promettait, elle prenait les dieux à témoin de ne jamais s'écarter de ses devoirs, et je voyais qu'elle serait docile à mes leçons. »

N'est-ce pas là une auguste initiation

à laquelle la philosophie intéresse la religion ? C'est en présence des dieux, c'est en les invoquant, que le sage *Ischomaque* établit sa jeune épouse dans son ménage. Continuons.

« Au nom des dieux, *Ischomaque*, dis-moi quelle fut ta première leçon ? car je t'écouterai avec plus de plaisir que si tu me faisais le récit d'un combat gymnique. »

« Familiarisée avec moi, reprend *Ischomaque*, je lui fis à-peu-près les questions suivantes : Dis-moi, ma femme, commences-tu à comprendre pourquoi je t'ai prise, et pourquoi tes parens t'ont donnée à moi ? Ce n'était pas qu'il nous fût difficile de trouver avec qui partager un même lit ; mais il s'agissait de s'associer le mieux possible pour avoir ensemble une maison et des enfans. Si Dieu nous en accorde un jour, nous chercherons ensemble les moyens de leur donner la meilleure éducation, afin qu'ils puissent devenir les défenseurs de leur patrie et les soutiens de notre vieillesse. »

Dieu, ma chère femme, a comblé pour nous les vœux que formait *Ischomaque;* nos fils servent leur pays dans des carrières diverses, et tu sais si, formés par les tendres soins que tu as pris de leur jeunesse, ils seront l'appui de notre vieillesse!

Ischomaque continue :

« Une vérité dont il faut se convaincre, c'est que le plus intelligent *en ménage* aura le plus apporté à la communauté.... Notre devoir est d'administrer, avec le plus de sagesse et d'économie, les biens que nous possédons, et d'en acquérir de jour en jour par des moyens justes et honnêtes. Et tu coopéreras, avec moi, à l'accroissement de notre maison, en remplissant, de ton mieux, les fonctions que te destine la nature... Les dieux, ô ma femme! me semblent n'unir les deux sexes que pour leur bonheur réciproque. Tu imiteras la mère abeille; c'est la Divinité même qui impose à ce précieux insecte des fonctions pareilles à celles que tu as à remplir,

ordre, vigilance, économie.... Ces fonctions, soit extérieures, soit intérieures, demandent beaucoup de soins; aussi Dieu a-t-il fait l'homme pour les premières, comme la femme pour les secondes; et en donnant à la femme une plus faible complexion, Dieu ne paraît-il pas l'avoir restreinte aux soins de l'intérieur?....

»Instruite, ma chère femme, des fonctions qui nous sont prescrites par la Divinité, que chacun de nous s'efforce de bien remplir celles qui le concernent.... Telle est aussi l'intention de la loi, en unissant l'homme et la femme.... La loi déclare honnête et bien tout ce qui est conforme aux facultés que le ciel a départies aux deux sexes.... Si l'un ou l'autre agit contre l'intention de la nature, ce désordre n'échappe point aux regards de la Divinité, et ils sont punis, lorsque, négligeant leurs propres devoirs, ils prennent la place l'un de l'autre..... La mère abeille garde la ruche, voit, reçoit le tribut que chaque ouvrière apporte, conserve les provisions; les jeunes

abeilles une fois élevées, elle les envoie fonder des colonies.... De même tu resteras à la maison, qu'il est plus honnête à une femme de savoir garder que de s'en absenter souvent. Tu présideras donc aux travaux de l'intérieur ; tu recevras ce qu'on y apportera ; tu distribueras le nécessaire, pour ne pas épuiser dans un mois les provisions de l'année; *tu auras encore à veiller à ce que les alimens secs soient bons à manger.* »

Ischomaque termine ainsi cet entretien par une inspiration touchante, qui prouve combien les Grecs savaient honorer leurs femmes et s'occuper de leur véritable bonheur :

« Quand tu seras devenue plus parfaite que je ne le suis, ta plus douce jouissance sera de trouver en moi le plus soumis des époux ; et loin de craindre que l'âge n'éloigne de toi la considération, tu sentiras, au contraire, que plus tu te montreras *bonne ménagère*, gardienne vigilante de l'innocence de tes enfans, plus tu verras, avec les ans,

s'accroître les respects de toute la maison. Dans le monde, ce n'est point la beauté qui acquiert les droits à cette considération et à ce véritable respect, ce sont les vertus. »

Terminons ces citations par celle que voici : il me fallait peut-être, pour la hasarder, des précautions oratoires. Cette citation donnera une juste idée du haut prix que les sages de l'antiquité, ces patriarches de la Grèce, attachaient aux plus petits détails de l'intérieur.

Ischomaque va rendre compte à *Socrate* de l'ordre que, de concert avec sa femme, il a mis dans l'arrangement de ses effets mobiliers.

« Je viens de te dire, ma chère femme, combien il est avantageux de ranger tous les effets, combien il est facile de leur trouver une place, et de les distribuer, dans la maison, de la manière la plus convenable. Qu'il est agréable de voir des *chaussures placées de suite*, des habits séparés les uns des autres, des

tapis, des vases d'airain, et tout ce qui a rapport au service de la table, serré avec ordre ! Un beau coup-d'œil encore, *non pour un homme léger, qui s'en moquerait, mais pour un homme grave et sensé*, c'est de voir même DES MARMITES RANGÉES AVEC INTELLIGENCE. La symétrie donne à tout une grâce singulière ; et ces meubles, et ces ustensiles, ne peuvent-ils pas, en quelque sorte, être comparés à un chœur de musiciens qui, indépendamment de l'harmonie, charme encore les yeux par la pureté de sa forme circulaire ? Voilà à-peu près, dit *Ischomaque* en finissant cet entretien, si ma mémoire est fidèle, ma conversation avec ma femme, sur l'ordre à mettre dans notre ameublement. »

Vraiment nos mœurs sont si éloignées de ces mœurs antiques et simples, qu'il ne faut rien moins que ce respect qu'inspire l'antiquité, pour se permettre une pareille citation.

Cependant cette époque de la Grèce était celle des vertus guerrières ; celle où

florissaient les beaux-arts, peinture, sculpture, architecture, mécanique, danse, éloquence, poésie : à cette époque aussi régnait la philosophie qui, rattachant l'ordre et l'économie domestique à la morale et à la religion même, les circonscrivait dans un même cercle, comme inséparables et comme sources des vertus, ainsi que du bonheur des familles.

Mais, me dira-t-on, vingt-quatre siècles séparent cet âge du nôtre, et dans cet immense intervalle quel changement a dû s'opérer dans les mœurs ! Dans les mœurs, oui ; mais dans la morale, non. Les coutumes religieuses diffèrent ; mais l'essence de la religion est la même. Un Dieu ! une ame immortelle ! une vie à venir ! Il en est ainsi de la morale qui, la première des religions, est constamment la même pour toutes les générations. Les sciences physiques se perfectionnent avec le tems ; elles substituent de sages doctrines à de faux systèmes, chaque jour étend leur domaine ; mais

la philosophie est indépendante des tems, et depuis *Socrate* a-t-elle prolongé sa carrière ? Non ; parce qu'elle est l'ouvrage de la Divinité qui, en créant l'homme, lui a donné la raison et la connaissance du bonheur ; de même qu'en créant les animaux, elle leur a donné l'instinct. Ainsi donc la raison, la morale, et la philosophie qui en a rédigé le code, sont immuables. Les siècles ont prononcé, et malheur à celui qui se dérobe à leur empire ! *ce n'est point progrès de lumières*, a dit un orateur, *c'est progrès de corruption.*

Eh bien ! franchissons un espace de vingt-deux siècles sur les vingt-quatre qui nous séparent de ces mœurs antiques, et revenons au seizième de notre ère, où vivait *Olivier de Serres*, le *Xénophon* de la France. C'est l'esprit de *Socrate* et d'*Ischomaque* : son immortel ouvrage a le double titre de *Théâtre d'agriculture* et de *Ménage des champs*. Si dans le premier, il indique la manière de cultiver le mûrier, cet arbre précieux dont

la France lui est redevable ; et si ; dans l'autre, il enseigne la manière de faire le pain, combien ne sont-ils pas minutieux les détails dans lesquels il entre sur la consommation de ce premier des alimens, que, dans ma jeunesse, je voyais encore respecter ! c'était pour l'enfant *le pain du bon Dieu !* il ne fallait pas en perdre une miette : et *cette croix*, dont le père de famille signait le pain avant de le distribuer ! En effet, le pain cuit, *Olivier de Serres* le suit sur la table du ménager, sur celle des serviteurs ; il veille *à la manière de le couper : on doit prendre garde de l'émier !* enfin, il semble en conduire les morceaux jusque dans la bouche du consommateur. On a récemment fait une nouvelle et belle édition de cet ouvrage ; mais, à cette même époque, qui eût osé le publier pour la première fois ?

Olivier de Serres traite aussi de la façon des confitures, et citons ce qu'il en dit.

« Les nécessaires provisions sont sui-

vies des utiles et plaisantes, c'est assavoir des confitures : à ce que la maison ne défaille aucune victuaille, servant, et à nourrir le corps et à repaistre l'entendement, auxquels deux usages sont utilement employées les confitures ; car non-seulement substantent-elles beaucoup les sains, ains leurs précieux goûts et facultés confortent et réjouissent les malades ; et à toutes personnes donnent contentement pour leurs exquis appareils et rares beautés, qui paraissent en cette excellente provision. »

Quel prix donnait alors aux choses la sobriété ! et combien deux siècles ont mis d'intervalle entre nos pères et nous sur cette vertu ! les confitures du tems d'*Olivier de Serres* figureraient mal sur nos tables *pour leurs exquis appareils et leurs rares beautés*. Voyons cependant à qui en était confiée la préparation.

Propre ouvrage de Damoiselle, est-il inscrit en titre marginal du paragraphe que voici :

« Ce

« Ce sera ici donc, où *l'honorable Damoiselle se délectera*, *confirmant la preuve de la subtilité de son esprit; aussi en recevra-t-elle et du plaisir et de l'honneur*, quand à l'inopinée survenue de ses parens et amis, elle leur couvrira la table de diverses confitures apprêtées de longue-main, dont la beauté et bonté ne céderont aux plus précieuses de celles qu'on fait ès grosses villes, bien qu'elle n'ait autre confiseur que l'aide de ses servantes. *Dès tous tems les femmes se sont mêlées de faire des confitures....* » On voit que notre bon *Olivier de Serres* avait fait connaissance avec *Ischomaque*.

Arrêtons-nous un peu sur la cause de cette révolution dans nos mœurs.

De nos jours, le luxe est parvenu à bannir, au moins de nos grandes cités, l'économie, cette vertu de nos pères, sur laquelle étaient fondées tant de fortunes dans les diverses classes de la société; ce scandaleux bannissement est

l'effet tout naturel de l'éducation que reçoit, dans la plupart de nos maisons d'institution, le sexe, auquel on retire le dépôt de l'économie, que la nature et la société lui ont de tout tems confié. Exceptons la maison d'Ecouen où cette vertu saura reprendre, sous la puissance d'un grand homme et sous la direction d'un philosophe, la place que la morale, la philosophie et la religion lui ont assignée.

Opposons à Ecouen ces maisons, ou plutôt ces académies, où les couronnes de roses et de laurier se décernent à la musique vocale et instrumentale, aux sciences physiques, etc., où l'on enseigne tout, excepté l'économie domestique; où si on n'y apprenait pas, au moins, à broder, les jeunes filles sauraient à peine enfiler une aiguille! l'aiguille à laquelle je suis étonné que les anciens n'aient pas élevé un temple : oui! un temple où sur un autel fût déposée cette aiguille qui occupe les loisirs de la femme, sans occu-

per sa pensée, qui la distrait de l'ennui de faire et de ne rien faire ; mais sur-tout de l'ennui qu'entraîne la continuité des plaisirs, lesquels rendent si longs les jours que, dans son économie intérieure, la mère de famille sait trouver si courts ; de cette aiguille enfin qui, devenant la sauvegarde de la vertu de Pénélope, écarta les amans de cette reine, et la rendit chaste à Ulysse !

Quand enfin se pénétrera-t-on de cette vérité, que cette brillante éducation où la mollesse, la coquetterie, les arts, le luxe absorbent l'esprit, l'ame et le tems, est le plus grand obstacle au bonheur des femmes ? Elles sont destinées à devenir épouses, mères, maîtresses de maison, à régir la famille, si ce n'est par la religion, au moins par la morale et les vertus dont elles doivent donner l'exemple ; elles sont également destinées à assurer la prospérité de la maison par une sage économie.... Que je dois paraître sauvage à la femme de vingt ans !

mais je l'attends à quarante pour me juger, sur-tout si elle est mère.

Rouvrons encore une fois *Xénophon*, et voyons quelle avait été l'éducation de la femme d'*Ischomaque*, de ce sage, de cet homme de bien. *Socrate* l'interroge : — « L'as-tu reçue de son père et de sa mère instruite des devoirs de son état? » — Eh ! comment, *Socrate*, me l'eût-on donnée instruite? Elle touchait à peine à sa quinzième année, quand je l'épousai : jusque-là, tenue renfermée, elle n'avait rien vu, rien entendu. N'était-ce pas assez, je te prie, de trouver en elle une fille qui sût filer la laine pour en faire des habits, qui eût vu de quelle manière on distribue la tâche aux servantes? Pour la sobriété, *Socrate*, on l'y avait parfaitement formée, et c'est assurément pour l'homme comme pour la femme une instruction bien précieuse ! »

Cependant la femme d'*Ischomaque* appartenait à une famille riche ; elle avait

une dot. Et combien de filles n'en apportent d'autre que les dispositions données par leur ruineuse éducation !

L'économie est le seul trône que la femme doive ambitionner : elle n'a point à partager cette sorte d'empire ; tandis que celui auquel elle pourrait prétendre, je ne dis pas dans les sciences, mais même dans les arts de pur agrément, lui est disputé par tant de rivaux, que cette prétention devient une véritable usurpation ; c'est ainsi que la nature en a ordonné.

Oui : c'est sur le trône de l'économie domestique que la femme jouit avec une douce volupté et un noble orgueil de la tendresse de son époux, de la tendresse de ses enfans, du respect de ses serviteurs, enfans adoptifs de sa famille. Au-dehors, parens, amis, voisins, lui payent un juste tribut d'amitié, d'honneur et de considération ; car ses vertus s'étendent au-delà du cercle qu'elle cherche à resserrer : on invoque ses conseils ; elle est l'égide de l'humanité souffrante, et le

jour qui tranche le fil de sa vie est un jour de désolation pour les siens, et un malheur public pour le canton qu'elle habite.... O femmes, ce sceptre que ne brise même pas la mort, l'éducation l'aura brisé dans vos mains dès votre âge le plus tendre.

Mais interrogeons les faits : les faits sont si éloquens ! Or, que de célibataires ! et c'est dans la classe d'hommes qui, destinés à être les meilleurs époux, redoutent le plus, par cela même, les liens du mariage ! que de nœuds mal assortis, et qu'on voudrait pouvoir rompre ! que de séparations volontaires sous le même toit ! enfin, que d'hommes et de femmes malheureux l'un l'autre ! Si cent époux, pris au hasard, nous révélaient le secret de leur intérieur, combien d'entr'eux rappelleraient ce philosophe sollicitant le divorce ! chacun trouvait sa femme adorable : lui, pour toute réponse, présente à ses juges sa jambe chaussée d'un cothurne qu'on trouva aussi très-bien ajusté, mais dont dix points de pression le blessaient.

On a beaucoup écrit sur l'éducation des filles, sous les rapports de la science du monde, de la morale, ainsi que de la religion. Tels sont les Traités de Mme la marquise *de Lambert*, de *Fénélon*, etc. mais on n'a pas considéré l'éducation du sexe sous le rapport de l'économie domestique, et je publierai peut-être un jour le plan de cette éducation; puisqu'il est vrai que l'économie est, sinon la seule, au moins la première science dont on doive instruire le sexe, parce que cette science est la source des vertus et du bonheur des familles; aussi ne trouve-t-on point de *mère coupable* dans les temples de l'économie domestique, où l'innocence de la vie ne cesse de luire, de même que le feu sacré dans le temple des vestales.

J'avais esquissé le plan de cette éducation dans un de ces entretiens familiers avec un philosophe, le patriarche de l'économie en Amérique, titre dû à l'auteur du *Bon-Homme Richard*, ouvrage composé seulement de quelques feuil-

lets, qui a opéré une révolution si étonnante dans les mœurs des Etats-Unis, et qui renferme ces mêmes préceptes d'économie et de morale que nous a transmis l'antiquité.

Mais ce plan que je m'engage à rédiger, pourra bien rester en projet, dans le siècle où nous sommes: au moins ce sera le rêve d'un bon époux, d'un bon père, qui a la longue habitude du bonheur domestique dans sa femme et dans ses enfans: ce sera sur-tout l'hommage d'un sincère ami du sexe.

LE MÉNAGE DES FRUITS.

DE L'ÉCONOMIE DES FRUITS.

La plupart des productions de la terre, et principalement les fruits, n'offrent à l'homme, dans les climats froids et même tempérés, qu'une jouissance passagère ; mais rien de plus facile que l'art de conserver ces dons fugitifs de la nature, et de multiplier les ressources qu'ils procurent au ménage.

La chimie, mère de tous les arts, va jeter sur celui-ci quelques rayons de son flambeau ; car j'écris pour cette classe de Ménagères qui consentiront à trouver à côté d'une *recette*, un principe ; et c'est des principes qu'elles sauront tirer de nouvelles conséquences.

Les substances végétales, destinées par la nature à la nourriture de l'homme et des ani-

maux, contiennent le principe éminemment nutritif dans les deux états de *muqueux insipide* et de *muqueux sucré :* ces deux substances sont les seules qui soient alimentaires.

Le muqueux insipide, et tel le donnent les farineux, la pomme-de-terre, etc., fait mucilage (1).

Le muqueux sucré, également mucilagineux, au lieu d'être insipide, est sucré. Il existe sous deux formes : ou il est cristallisable, et tel est le sucre ; ou il refuse de cristalliser, tel est le miel.

Les fruits sont doux ou sucrés ; les fruits même dans lesquels l'acide est très-développé, verjus, oranges, groseilles, finissent par devenir doux, s'ils ne deviennent pas sucrés.

La greffe, la culture, un bon sol, une exposition favorable, ajoutent à cette saveur sucrée des fruits que leur maturité complette.

Traitons donc de la *maturité.*

---

(1) On donne le nom de *mucilage* à tout ce qui fait colle, l'amidon de froment, la fécule de pomme-de-terre et la farine de graine de lin, etc.

DE LA MATURITÉ.

Je distingue quatre sortes de maturités. Ce sont celles de *végétation*, de *miellation*, d'*expectation*, de *coction*.

Maturité de végétation.

La maturité de végétation est fixée par la nature à cette époque où les végétaux, ainsi que leurs parties destinées à en être détachées, telles que les fleurs, les fruits, les tubercules, après avoir parcouru le cercle de leur végétation, se séparent spontanément ou provoquent cette séparation. Tout indique la maturité du fruit, son volume, sa coloration, sa physionomie, son arôme : enfin, la facilité avec laquelle il cède à la main qui interroge cette maturité.

L'art est parvenu à hâter cette époque par d'ingénieux artifices : c'est ainsi que la section annulaire d'une branche, sa courbure, tout en concourant à assurer la fécondité de l'arbre et à en augmenter les productions, accélèrent la maturité du fruit.

Maturité de miellation.

Il y a une maturité secondaire, c'est celle de miellation.

Un fruit prèt à tomber de l'arbre, si on ne le cueille, a atteint sa maturité de végétation; or, la sensualité conseille de ne pas laisser la nature compléter cette maturité; car il n'y a qu'un instant entre cette époque et celle où le *fruit se passe*, et tout fruit cueilli trop mûr est un mauvais fruit au goût. Alors la végétation a combiné la totalité de l'acide du fruit, principe qui constitue une partie de sa saveur; aussi est-il plus fade que sucré. Il a combiné toute son eau; elle n'inondera plus les lèvres: le fruit est pâteux, en même tems qu'il est moins digestif; il a perdu son arôme.

Ainsi donc tous fruits aqueux, principalement ceux qui sont parfumés, tels que la fraise, la framboise, l'abricot-pêche, la pêche, veulent être cueillis de 24 ou 48 heures avant le dernier degré de leur maturité, selon leur nature et la saison plus ou moins chaude. *Un melon est frappé*, il n'est pas mûr, ou il l'est assez inégalement, pour que souvent la portion de sa chair, voisine de son pédoncule, soit d'une amertume intolérable; amertume

cependant destinée à se convertir en principe sucré. Mais, détachez-le de sa tige, et laissez-le acquérir une maturité secondaire, en partie sur la couche, en partie à la serre d'été, ou, si le tems est très-chaud, dans un lieu frais, il sera excellent ; tandis que mûri sur pied, il eût valu deux fois moins. Alors le fruit a acquis tout son parfum ; il est savoureux, fondant, *juteux*, parce que son acide et son eau ne sont pas encore parfaitement combinés ; la digestion en sera plus facile ; on n'a rien à redouter du léger excès qu'on se permettrait de fruits ainsi perfectionnés par le tems, par une douce fermentation, qui n'est que le mouvement intestin qu'excite la fréquente alternative de température ; en sorte qu'ici la sensualité se trouve, ce qui n'est pas très-ordinaire, en parfait accord avec la santé. Nous donnons à cette maturité secondaire le nom de *miellation*. Sachons adopter les mots qui définissent clairement les choses.

J'AI cité les fruits aqueux et parfumés ; mais la proposition est encore vraie pour ceux qui ne le sont pas, et tout fruit attendu est constamment le meilleur ; c'est principale-

ment sur le raisin que la miellation opère d'une manière bien prononcée. Le tems que doit durer la miellation, dépend de la constitution atmosphérique ; il y a des jours très-mûrissans, ce qui nécessairement l'abrège ; elle dépend aussi, avons-nous dit, de la nature du fruit, et c'est à l'expérience à fixer un terme qui ne peut être que relatif.

Il n'en est pas ainsi des plantes potagères et légumineuses : salades, asperges, herbages, petits-pois, haricots ; on doit les manger tout récemment cueillis, car il n'y a pas pour eux de maturité secondaire ; leur arôme est si léger et si fugitif, qu'ils n'ont, pour ainsi dire, que leur eau de végétation.

Maturité d'expectation.

C'est une maturité secondaire, beaucoup plus lente et que le tems opère sur tout fruit charnu que la maturité de végétation livre dur et acerbe. La crésanne, le saint-germain, le bon-chrétien, fermes, âpres, inodores, quoique parvenus au terme de leur maturité de végétation, deviennent fondans, doux, sucrés et parfumés après un séjour de deux, quatre et six mois au fruitier ; et ce sont même les fruits les plus acerbes qui

deviennent, avec le tems, les plus savoureux. On ne peut pas imprimer la dent sur une nèfle, sur un coing, dont le suc deviendra si sucré au bout d'un certain tems.

Maturité de coction.

La maturité de coction est celle qu'opère une chaleur artificielle. Or, que la chaleur provienne de l'action solaire ou du feu, cause et effets sont les mêmes; le foyer d'un verre lenticulaire, brûle, fond, calcine et vitrifie comme le foyer chimique; l'art, en pouvant le plus, peut le moins; aussi nous verrons que le feu du foyer domestique rivalise avec le soleil.

ACCÉLÉRATION DE LA MATURITÉ DE VÉGÉTATION.

On accélère, avons-nous dit, la maturité de végétation des fruits par divers moyens.

De la section annulaire.

Voici en quoi consiste cette opération. On fait avec un instrument tranchant, une serpette, un canif, deux incisions circulaires à

la base d'une branche portant fruit ; ce qui détache l'écorce ; alors on fait une incision verticale pour couper l'anneau et pouvoir enlever cette portion d'écorce : il suffit qu'elle ait deux à trois lignes de large. Voilà la circulation de la sève *descendante* interrompue ; c'est cette sève qui fait *la fructification* : or, retenue dans la partie supérieure de la branche, elle tourne au profit du fruit qui acquiert par-là plus de volume, plus de saveur, enfin, une maturité plus prompte de douze à quinze jours ; et c'est une jouissance pour un fruit dont la durée est quelquefois très-courte. La branche qui n'a pas subi cette opération, donnera le sien plus tardivement et moins beau.

Veut-on ne point faire le sacrifice de cette branche, qui pourrait en périr, si on l'abandonnait ainsi ? deux ou trois jours après la section, on la panse avec un peu d'onguent de St.-Fiacre, dont on entoure la plaie. Cet onguent est de la bouse de vache mêlée avec de la terre.

Si on assujétit l'onguent avec une petite bande de toile, et qu'on laisse ainsi l'appareil jusqu'à l'année suivante, on trouve, en le levant, le bourrelet supérieur renflé, et de

ce bourrelet partent de petites racines. Ce qui révèle cette autre fonction de la sève ascendante, savoir : de *faire les racines*, auxquelles elle retourne par les canaux de l'écorce ; car on vient de voir que c'est elle qui *fait le fruit* ; quelquefois les deux lèvres se rapprochent et rétablissent la communication.

De son application au sarment de la vigne.

La section annulaire peut plus encore. On emploie avec un succès singulier cette opération pour féconder une vigne stérile, c'est-à-dire, dont la fleur *coule*.

Toutefois arrêtons-nous : car ce n'est plus ici de l'économie domestique, mais bien de la physiologie végétale.

ACCÉLÉRATION DE LA MATURITÉ DE LA FIGUE.

Il y a la *caprification* : mais cette opération appartient à la culture, qui assure la fécondation en même tems qu'elle contribue à la beauté et à la bonté de la figue ; un moyen beaucoup plus simple, et que les cultiva-

teurs d'Argenteuil emploient pour accélérer la maturité de la figue, c'est d'en piquer ou seulement d'en toucher l'œil avec, non pas une goutte, mais un atôme de bonne huile d'olive. La figue gagne dix à douze jours sur sa maturité.

PROLONGATION

De la durée des fruits.

Nous venons d'indiquer le moyen d'accélérer la maturité ; apprenons comment on peut la retarder et prolonger la jouissance des fruits.

Du raisin. On enferme les raisins dans des sacs, avec l'attention d'en tordre et d'en étrangler la queue avec le fil dont on les noue, pour ralentir leur maturité de végétation, et la convertir en maturité d'expectation.

Du raisin par marcotte. On a des pots de terre entaillés par le côté et moitié de leur fond ; on y fait passer un sarment de vigne chargé de fruit ; on courbe ou l'on fait une légère lésion à la base de la portion du sar-

ment empoté. On remplit le pot de bonne terre qu'on a soin de mouiller de tems en tems ; on l'assujétit solidement et on le laisse dans cet état.

Ce raisin devient très-beau ; mais il mûrit plus tardivement. A l'époque des gelées on détache la marcotte de son maître brin en la coupant à raz du fond du pot.

On porte ces pots dans la serre ; il y a continuité de végétation ; la courbure ou une légère section faite à la base du sarment, produit le double effet de faire tourner la sève descendante au profit du fruit, ainsi que de former un chevelu à cette même base ; en sorte qu'on peut, au printems suivant, remettre en terre ce plant enraciné, ce que le vigneron appelle marcotte. Crossette est le nom du sarment non enraciné.

Dans l'arrière-saison, on sert ces pots sur la table ; le raisin, encore garni de feuilles, a toute sa fraicheur automnale. Ce procédé assure, à-peu-près pour l'année, la jouissance du raisin qu'enfin on détache du cep, quand cela est indiqué. Ce raisin attend celui de la Magdelaine, qui est l'espèce la plus précoce. *Joindre ainsi les deux bouts de l'année*, tel est le but d'une bonne et sage éco-

de bon fruit que chez les autres. L'économie n'est rien moins que de la lésinerie : or, comme c'est vingt-cinq poires et vingt-cinq pommes qui sont constamment là pour vous défendre l'accès du bon fruit, dont il s'agit de se défaire, qu'on les jette et qu'on surveille la maturité des autres ; alors on ne mangera que du bon fruit.

Combien de tables, d'ailleurs très-recherchées, mais d'où le luxe exclut trop souvent l'aisance, ne voient paraître de fruits que pour la représentation : après avoir passé sur la table sans être mûrs, ils y reviennent fanés ou gâtés. Si c'est là de l'économie, ce n'en est pas une fort honorable ; et comment reporter sur des méringues, sur un gâteau d'amandes, etc., le luxe si naturel et si profitable des fruits !

Du blanchiment.

Le blanchiment, procédé si familier à l'art de la cuisine et de l'office, est un mode de maturité par coction. Il s'opère par l'eau bouillante qu'on verse sur une substance végétale crue, ou dans laquelle on plonge cette substance : cette simple immersion en dénature et améliore la saveur. On soumet aussi des viandes au blanchiment.

Le changement que le blanchiment opère, par exemple, sur la pomme-de-terre, donnera une juste idée des effets de cette opération. Ces tubercules sont un composé d'*eau de végétation*, d'*amidon* ou *fécule*, produit devenu si usuel, enfin de *parenchyme* ou partie fibreuse. Rapez la pomme-de-terre; vous en séparez ces trois substances qui y existent réunies. On ne mangera pas une pomme-de-terre crue, lorsque tant d'autres racines, le navet, la rave, se mangent dans cet état de crudité; mais, faites blanchir la pomme-de-terre dans l'eau, à la vapeur de l'eau bouillante, au four, sous les cendres; qu'arrive-t-il? Nos trois substances désunies se combinent pour n'en faire qu'une et même; l'eau dissout les deux autres principes qui étaient dans un parfait isolement; alors on ne peut plus en obtenir séparément eau, fécule et parenchyme; alors aussi on mange avec plaisir cette pomme-de-terre dont l'eau de végétation affecte si désagréablement le goût et l'odorat, quand elle est crue; car cette plante appartient à une famille que nos sens repoussent, celle du *solanum*.

Ainsi donc le blanchiment, à l'aide de 80 degrés de chaleur qu'a l'eau bouillante, opère,

dans les végétaux qu'on y soumet, une combinaison intime de leurs parties ; les fruits doux, sucrés, savoureux le deviennent davantage : de même que les herbages, les racines perdent leur crudité, leur âcreté.

DE LA PROPRIÉTÉ DES FRUITS.

Maintenant, établissons quelques principes généraux sur la propriété des fruits, relativement à l'économie animale ; car ils ne sont salutaires qu'autant qu'ils ont acquis toute la maturité dont ils sont susceptibles.

Ce n'est point ici de la médecine, mais de l'hygiène ; c'est-à-dire, de ces principes qui, concernant le régime, intéressent la santé, et ne peuvent pas être étrangers aux classes libérales. Cicéron fait un précepte de l'application ces préceptes-là, et Hippocrate, tenant d'une main le sceptre de la médecine, a de l'autre disséminé les principes qui tendent à prévenir les maladies.

L'usage des fruits peut devenir ou très-nuisible ou très-salutaire. Les propriétés des fruits sont, avant tout, relatives à la constitution ; en outre, il existe des appétits et des

des antipathies plus ou moins prononcés pour tel ou tel fruit, auxquels il faut obéir. Mais bornons-nous à parler des circonstances qui influent sur les qualités et les propriétés du fruit en général.

La première, c'est la maturité de végétation ; mais, avons-nous dit, pour être aussi agréable et aussi salutaire que possible, il lui faut une maturité secondaire, qui est l'ouvrage du tems. Or, ce tems, relatif à l'espèce de fruit, est de quelques heures, de quelques jours, de quelques semaines ; enfin, de quelques mois, selon que le fruit est plus ou moins parfumé, aqueux, sucré, acide ou acerbe.

La fraise, la framboise, ainsi que la cerise et la groseille, cueillies le matin pour être servies au dessert, ont infiniment plus de parfum, de saveur, et sur-tout beaucoup moins d'acidité qu'au moment de la cueille ; parce que le fruit ainsi détaché de sa tige ne reste pas dans un état de repos ; un léger mouvement intestin, une douce fermentation succédant à la tourmente de la végétation, combine entr'eux les principes constituans, développe l'arôme, et modifie l'acide qui se métamorphose en principe sucré....

C'est ainsi qu'opère la maturité de miellation ; dans cet intervalle *le fruit fait son sucre*, et alors il en consomme moins que récemment cueilli. Ainsi, il devient tout à-la-fois plus parfumé, plus savoureux, sur-tout plus salutaire et plus économique.

On ne mange pas toujours impunément au pied du cerisier le fruit qu'on y cueille. La cerise contient un gaz acidule qui, s'il n'est pas combiné par la miellation, irrite l'estomac et peut causer dévoiement et colique. Allant, un matin, à Passi, voir Franklin, je le trouvai au pied d'un cerisier, cueillant et mangeant des cerises ; il m'invita à être de son écot ; je lui observai que manger ainsi des cerises à l'arbre n'était pas sans inconvénient, sur-tout la cerise n'étant pas encore très-mûre, et nous quittâmes le cerisier. Après une demi-heure de promenade, Franklin se remet à cueillir et à manger. Eh bien ! docteur, lui dis-je, vous y revenez : et notre gaz végétatif ? *Ah, mon ami*, me répondit-il avec cette gaieté qui lui était naturelle, *elles sont un peu plus mûres ; voyez comme le tems est chaud !*

On accuse les fruits de causer des maladies automnales ; oui, les fruits qui n'ont

point acquis leur maturité. Mais, combien de maladies chroniques et notamment d'obstructions ne guérissent pas la cerise, la pêche, la poire fondante, et sur-tout le raisin parfaitement mûr. On ordonne dans plusieurs de ces cas, *des sucs d'herbes* très-dégoûtans et souvent très-lourds à l'estomac. *Les sucs de fruits* seraient pour le moins aussi salutaires, en même tems qu'agréables, digestifs et alimentaires.

On convient que c'est une jouissance de détacher une belle pêche de sa branche pour la manger à l'espalier. Mais, pour ne pas la manger toute chaude, il faut se lever de grand matin; encore les espaliers, vu leur exposition, conservent-ils pendant la nuit une partie de la chaleur dont ils sont frappés pendant le jour. M. de *Machaut* qui, dans la saison, vivait de pêches, ne s'en laissa jamais tenter à l'espalier.

Ce n'est pas une pêche récemment cueillie que se permet un convalescent et même un estomac froid; mais bien une pêche *blanchie*, sur laquelle on a versé une tasse d'eau bouillante: c'est notre maturité de coction. Dans ce cas le calorique opère en un moment, comme opérerait le tems; tous deux combi-

nent les principes désunis. Quel parfum a une compote de cerises en comparaison de la cerise la plus mûre !

Enfin, que les amateurs de fruits sachent que Pomone et Bacchus s'accordent peu : proposition bien contraire au préjugé qui associe le vin pur au melon, à la pèche, à tous les fruits réputés froids à l'estomac. Quoi! c'est dans un milieu alcoholique que vous conservez la prune, la cerise, l'abricot, la pêche ! ces fruits finissent par s'y racornir, et vous prétendez les digérer en les associant au vin dans votre estomac ! Optez : car les végétaux doux et sucrés ne s'allient pas avec le vin ; la nature même indique cette sorte d'antipathie. L'enfance, le sexe, les buveurs d'eau, sont grands amateurs de fruits ; ceux qui aiment le vin, les aiment beaucoup moins. Quant à celui qui fait une sorte d'excès des liqueurs spiritueuses, il se contente de les regarder ; admirant l'incarnat de la pêche, le doré du raisin, il ne mange ni de l'un ni de l'autre. C'est donc l'instinct de la nature qui ne veut point cet alliage du fruit et d'une liqueur conservatrice qui en suspend la digestion. Ainsi donc il ne peut y avoir abus de fruit, et c'était un principe de *Rouelle*, si

on ne lui associe point le vin. La simple tranche de melon du dîner digère mal, lorsqu'on eût digéré le melon entier le matin au déjeûner et sans vin. Ainsi je n'adopte point cet adage proverbial du *verre de vin qui tire l'écu de la poche du médecin* ; puis ce *coup du milieu* qui, beaucoup trop alcoholisé ; trouble plutôt la digestion qu'il ne l'aide : les gourmands se connaissent mal en régime et souvent en sensualité.

DE LA CONSERVATION

Par les procédés de M. Appert.

L'ÉCONOMIE domestique, ainsi que l'économie maritime-alimentaire, doivent infiniment de reconnaissance à M. *Appert*, pour les heureux résultats que l'une et l'autre obtiennent de son zèle dans la carrière qu'il s'est ouverte et qu'il a parcourue avec une constance qui lui mérite des succès. Il reçoit aujourd'hui une double récompense de ses travaux ; c'est la sanction de l'économie et la faveur d'un ministre qui sait honorer cette science.

Les procédés *Appert* sont déjà suffisam-

samment connus par le compte que les papiers publics en ont rendu, et sur-tout par la publicité de l'ouvrage auquel son auteur a donné, avec raison, ce titre : *Le livre de tous les ménages* (1).

Nous nous bornerons donc à dire que ces procédés consistent principalement :

1°. A renfermer dans des bouteilles ou bocaux les substances que l'on veut conserver.

2°. A boucher ces vases avec une attention de laquelle dépend essentiellement le succès de l'opération.

3°. A les soumettre à l'action de l'eau bouillante, pendant plus ou moins de tems, selon la nature des substances.

Nous ferons entrer quelques-uns des procédés *Appert* dans le corps de ce petit ouvrage. M. *Appert* annonce combien il est disposé à recevoir les observations qui lui seraient faites sur ces procédés. Je m'en permettrai donc quelques-unes, et ce ne sera point pour atténuer l'estime due à ses tra-

---

(1) Le livre de tous les ménages, *ou* l'Art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales.

vaux. Au lieu de se heurter, ainsi que cela arrive beaucoup trop souvent, quand on suit une même route, pourquoi ne pas se rapprocher, sur-tout ayant à se rencontrer au même gîte ? et c'est l'asyle de la bonne Ménagère qui doit devenir le nôtre.

DE LA DESSICCATION.

Parlons de la dessiccation en général : les principes une fois posés, l'application en sera facile. Cette opération consiste à soustraire le plus rapidement possible l'eau de végétation aux plantes ou à leurs parties, telles que sommités, fleurs, feuilles, écorces, racines, fruits.

La maturité de la substance à dessécher est la première condition requise. La seconde est le degré de chaleur à employer ; il diffère selon la nature de la substance à conserver. Quinze à vingt degrés suffisent pour les fleurs et les plantes aromatiques ; vingt à vingt-cinq pour les plantes inodores, les écorces et les racines ; trente-cinq à quarante pour les fruits. Il n'y a pas de substance végétale, quelle que soit sa compacité, qu'on doive porter au-delà de quarante-cinq à cinquante degrés. Cepen-

dant on ne s'astreindra point à avoir le thermomètre à la main : l'expérience y supplée, et les Ménagères se trompent peu à la chaleur du four.

On dessèche les plantes, les feuilles et les sommités à un courant d'air sec et chaud. Par un tems humide et froid la plante s'altère, noircit, et perd ses propriétés. Les fleurs se dessèchent à l'ardeur du soleil ; on peut même se dispenser de les recouvrir d'une toile ou de papier : on les étend en un lit mince, sur des tamis ou des claies. Les fleurs de violette, de mauve, etc., la rose, qu'on dessèche à l'ombre, s'étiolent ; elles perdent leur couleur ; les fleurs blanches, telles que celle de sureau, y noircissent, etc., etc. Ainsi donc, le conseil qui prescrit d'opérer la dessiccation à l'ombre est en contradiction avec cet autre principe : que la meilleure manière de dessécher est la plus prompte. Cela est applicable à tout ; les étoffes, le linge veulent un grand air et un beau soleil.

Les substances farineuses, la châtaigne ; les substances dont l'amande est huileuse, l'amande, la noix, la noisette, doivent être séchées dans le grenier, au soleil, sur un plancher ou sur des claies, et non pas sur l'aire,

l'aire, où se condense l'humidité de la nuit. Il faut, en général, soustraire à cette atmosphère de la nuit les substances à dessécher, car, pendant une nuit humide, elles reprennent souvent plus d'eau qu'elles n'en ont perdu.

Les racines potagères pulpeuses et succulentes demandent de 25 à 30 degrés pour ne pas languir à la dessiccation.

Enfin les graines céréales, surprises au moment de la récolte par des pluies et qu'on moissonne dans un état d'humidité qui nuirait à leur conservation, ainsi que les blés noirs qu'il a fallu laver, exigent les mêmes degrés de 25 ou 30; alors il faut recourir à la chaleur du four ou d'une étuve; car, à cette époque tardive, le soleil n'a plus assez de force pour opérer la dessiccation de ces grains.

Des effets de la dessiccation.

La dessiccation est aussi un grand moyen de maturité; c'est-à-dire qu'elle sert à combiner les principes, et souvent à donner des résultats qu'on n'obtiendrait pas de la substance verte; c'est ainsi que les amandes des fruits à noyau deviennent, par la dessicca-

tion, propres à donner de l'huile : on n'en extrait pas une goutte d'une livre d'amandes fraîches, et sèches on en obtient moitié de leur poids.

La bouse de vache, qui sûrement ne flatte pas l'odorat, lentement desséchée sur le pré, acquiert une odeur infiniment agréable; on ferait de cette poudre un sachet aromatique : il y a plus, dans cet état de dessiccation qui la rend pulvérulente, si on la distille avec de l'eau-de-vie, on en obtient un alcohol très-parfumé, et qui, mêlé avec la proportion de sirop qu'exigent les ratafias, fait une excellente liqueur, à laquelle on a donné le nom d'*eau de mille fleurs*.

Si tel est l'effet de la dessiccation sur des matières excrémentielles, on conçoit tout ce qu'elle peut opérer sur les substances végétales, et combien elle doit influer sur leur goût et leurs propriétés; aussi sont-ce des plantes desséchées que la pharmacie emploie de préférence dans la préparation des extraits médicinaux, etc., etc.

DES MOYENS DESSICCATEURS.

Les moyens employés à la dessiccation sont naturels ou artificiels. Les premiers sont l'air ou le soleil; les seconds, le four ou l'étuve.

L'air. — Dans les contrées méridionales, sur-tout par un tems chaud et un vent sec, l'air suffit à la dessiccation lorsqu'elle n'exige pas plus de 20 à 25 degrés.

Le soleil. — Dans les régions tempérées, l'exposition au soleil du printems et de l'été suffit également; mais si le tems n'est pas constant, si le ciel se couvre, et que l'atmosphère se refroidisse, alors la dessiccation languit, la substance à dessécher souffre, et il faut, de nécessité, recourir aux moyens artificiels.

Le four. — On laisse refroidir le four après en avoir retiré le pain; quand il n'a plus que 40 degrés, on y expose la substance à dessécher sur l'âtre même, ou sur des claies. La présence de la substance à dessécher, en absorbant du calorique, diminue l'intensité de la chaleur.

Le dessus du four. — L'économie domes-

tique tirerait un parti avantageux d'un dessus de four, c'est-à-dire, d'une chambre construite au-dessus de la voûte, et de trois à quatre pieds de hauteur, les parois du mur garnies intérieurement de planches; entre les planches et le mur, on laisserait un pouce de vide, ou rempli de charbon; par ce moyen, on conserverait dans cette chambre toute la chaleur, parce que le bois, ainsi que le petit mur d'air ou de charbon, qui isolerait les planches du mur, ne sont pas conducteurs du calorique.

Du four étuve. — On pourrait même envelopper de la sorte la totalité du four jusqu'à la hauteur de son autel : par ce moyen, profitant de la chaleur des parties latérales et de la voûte, on aurait une étuve très-économique; indépendamment de ce que cette enveloppe du four s'opposant à la déperdition du calorique, on consommerait beaucoup moins de bois, et on conserverait sa chaleur pendant plusieurs jours de suite; cette étuve, à l'époque de la dessiccation des fruits, ne refroidirait pas, et elle n'exigerait que très-peu de combustible pour reprendre ses 35 à 40 degrés nécessaires pour la dessiccation des fruits. C'est en rédigeant cet

article que m'est venue l'idée de cette étuve, et je la réaliserais si je n'avais pas le poêle-étuve *Curaudau*.

Les fours ruraux ont tous une voûte beaucoup trop élevée, tandis que dans les villes, les plus grands fours, ceux qui ont de quatorze à seize pieds de profondeur, construits d'après de bons principes, n'ont pas plus de douze à quatorze pouces sous clé; aussi, les fours ruraux consomment-ils une plus forte quantité de bois; aussi le pain y *bouffe* peu et ne prend point cette belle couleur du pain de Paris.

On peut donc profiter de cet inconvénient de l'élévation de la voûte, en plaçant dans le four deux petits tréteaux, destinés à recevoir un premier rang de claies. Quatre dez de pierre et deux barres de fer transversales feront les deux tréteaux.

Ajoutons à notre four-étuve quelques utilités de plus. Après avoir servi, dans la saison des fruits, à leur dessiccation, et successivement à celle des racines potagères, il servira à fumer les viandes, bœuf salé, jambon, vers la fin de l'automne, au moyen d'une communication de la voûte du four à l'étuve, qu'on ouvrira à volonté, et qui dirigera la

fumée du bois de genièvre qu'on emploie à cette fumigation.

Étuve solaire. — Pourquoi, dans les climats chauds, ne ferait-on pas une étuve solaire? Elle consisterait en un châssis de vîtres, ou de papier huilé; on l'éléverait sur un plancher mobile, destiné à intercepter l'humidité du sol; un treillis qui envelopperait le châssis à sa base servirait à la circulation de l'air et à garantir le fruit des insectes.

Du poêle-étuve Curaudau. — Nous ne décrirons point cet appareil; il est suffisamment connu par la description que M. *Curaudau* en a donnée, ainsi que par son usage; c'est le poêle que les hongroyeurs ont substitué au charbon dont ils chauffaient leur étuve, ce qui donnait lieu aux plus graves accidens, et ce qui occasionnait une plus grande consommation de combustible.

On sait que cet appareil est un vaste poêle en tôle, dont le foyer est surmonté de plusieurs larges tubes, destinés à faire circuler la fumée; cette grande surface des tubes distribue le calorique avec rapidité, et on voit le thermomètre s'élever de minute en minute; une pièce de huit à dix pieds carrés sur autant

et plus de hauteur peut former une grande étuve, et donner par jour de trois à quatre cents livres de fruits séchés; cette étuve a l'avantage que n'a point un four qui saisit le fruit qu'on y introduit, tandis qu'ici on peut graduer la chaleur.

Observations sur l'itérative mise des fruits au four.

On doit cueillir les fruits murs de leur maturité de végétation; s'ils sont de nature acidule, telles que la cerise, la prune, etc., on les laissera, pendant le tems nécessaire, prendre la maturité de miellation; reste la maturité de coction, et le fruit ne prend pas cette dernière maturité, celle qui ajoute tant à sa matière sucrée, par une évaporation rapide et continue de son eau de végétation.

Desséchez-en une fois la cerise, elle sera acidule; elle l'est lorsque vous la retirez du four à mi-cuisson; en laissant exposé à l'air la cerise et tout autre fruit, il se *relâche*, *s'amollit*, *reprend eau*. Remettez-le au feu, cette eau s'évapore; l'acide se combine, et *le fruit fait lui-même son sucre.*

Quand le sucre était à bas prix, on l'em-

ployait à corriger cet acide des fruits; mais la nécessité rend industrieux, et c'est aujourd'hui du fruit lui-même qu'il faut obtenir la matière sucrée destinée à le condimenter, et que l'on empruntait à la canne.

Observations sur les résultats différens qu'on obtient par la conservation et la coction.

Voici une des observations qui naissent de la comparaison des deux procédés.

M. *Appert* conseille de prendre les fruits avant leur maturité; or, dans cet état, la cerise est plus acidule que sucrée. Je sais bien que l'opération du blanchiment émoussera cet acide; néanmoins, pour servir ces cerises en compote, il faut y ajouter du sucre ou du sirop de raisin, ce dont l'auteur tombe à-peu-près d'accord à l'article où il parle de *la manière de faire usage des fruits*, tandis que la maturité de végétation, celle de miellation, mais sur-tout la coction et coction réitérée deviennent autant de moyens qui, opérant la réaction de l'acide sur le muqueux, le convertissent en véritable matière sucrée. Cette observation va devenir plus spé-

cialement applicable aux compotes de fruits qui, faisant leur matière sucrée par maturité et par coction, n'ont réellement nul besoin de l'addition de sucre; telle de ces compotes, et notamment celle de prune, est même, pour beaucoup de palais, trop sucrée.

Depuis long-tems, j'ai publié mes expériences sur le phénomème de cette métamorphose du muqueux en matière sucrée. On a pu les répéter. Les principes que j'établis sont hors de toute contradiction.

DES FRUITS ROUGES.

Les fruits rouges sont ceux qui procurent à l'économie domestique le plus de ressources, parce qu'ils offrent à la famille le plus de jouissances. On les conserve ainsi que leur suc, dont les sorbets ne diffèrent pas de ceux qu'on prépare avec ces fruits récens ; on en fait des confitures, des compotes, des sirops, des ratafias aussi excellens que salutaires.

DE LA CERISE.

La cerise est le premier des fruits qu'on récolte ; commençons par elle.

Nous ne nous occuperons ni de l'histoire de ce fruit, ni de ses variétés ; d'ailleurs, les espèces de cerises qu'on cultive dans nos jardins et nos vergers sont toutes bonnes, et on leur appliquera les mêmes procédés.

Conservation-Appert appliquée à la cerise.

Ce moyen de conservation demande une grande célérité dans les procédés prépara-

toires, ainsi que dans l'application de la chaleur.

On n'attend point la parfaite maturité des fruits, sur-tout de ceux qui sont destinés à être conservés en entier ou en quartier; on préfère le fruit que donne la mi-saison; les premiers n'ont pas acquis, et les derniers ont perdu une partie de leur qualité. Ce principe est applicable à tous les fruits.

On cueille la cerise; on la tasse dans la bouteille, qu'on bouche et qu'on met dans le bain-marie. Du moment où l'eau bout, on supprime le feu, et un quart-d'heure après, on retire du bain les bouteilles.

C'est le même procédé pour les groseilles rouges et blanches, en grappes ou égrénées, les framboises, mûres et cassis.

Observations sur ce procédé.

M. *Appert* insiste, et avec raison, sur le parfait bouchage des vases destinés à conserver les fruits; cette opération nécessite des appareils assez multipliés qu'il décrit, et dont il donne une gravure; ils sont au nombre de six.

Quant aux opérations, pour ne pas courir le risque de perdre sa peine, elles exigent des

soins, de la surveillance, et nécessairement du tems; de plus, un grand nombre de vases, et de l'emplacement.

Mais ce qu'elles exigent sur-tout, c'est, de la part des domestiques, la volonté de faire chose agréable à leur maître, en concourant à l'économie du ménage; et du tems qui court, il n'y a pas foison de ces domestiques-là, comme du tems passé, où les serviteurs, plus moraux, plus religieux, et conséquemment plus attachés à leur maître, faisaient en quelque sorte partie de la famille, aux intérêts de laquelle ils s'associaient, autant par amour que par devoir. Si nous ne voulons pas convenir que nos pères valaient mieux que nous, au moins faut-il que, pour leur compte, les domestiques en conviennent.

Au défaut de pareils serviteurs, y a-t-il beaucoup de maîtresses de maisons qui, dans nos grandes villes, voulussent s'astreindre, je ne dis pas à faire, mais à présider seulement à ces opérations?

Non, ce ne sera ni dans les grandes, ni dans les opulentes maisons, où l'économie est dédaignée, qu'on s'occupera de ces préparations, et les laboratoires de M. *Appert* continueront de les leur fournir.

Quant à la classe bourgeoise, qui compte encore des mères de famille sachant trouver l'aisance dans l'économie, et empressées de multiplier ces jouissances de la table, ce sont elles qui deviendront les disciples d'*Appert*. Il en trouvera sur-tout dans les campagnes et chez les Propriétaires ruraux, où l'économie s'est réfugiée ; mais principalement en Allemagne, où cette science honorée fait partie de l'éducation des filles, même dans les classes riches et nobles ; enfin, s'il existait encore en France des religieuses, c'est dans leurs cloîtres que M. *Appert* aurait les plus zélés disciples.

CERISES SÉCHÉES.

Le procédé-*Appert* conserve à la cerise son eau de végétation ; c'est cette eau que nous allons soustraire par l'évaporation.

La cerise est charnue ; dans un climat très-chaud, elle se dessécherait parfaitement au soleil, en l'y exposant sur des claies à claire voie ; elle se dessèche même quelquefois sur l'arbre sans altération.

Nous allons la dessécher au four ou à l'é-

tuve ; nous avons indiqué les degrés de chaleur nécessaire (*pag*. 27.)

On met un seul lit de cerises sur la claie, qu'on introduit dans le four ; à demi-cuites, on les retire pour les exposer à l'air ; pour ne pas perdre la chaleur de son four, on substitue d'autres claies. Au bout de huit à dix heures, on remet les premières pour terminer leur dessiccation ; mais ce ne serait pas sans quelqu'avantage qu'on les représenterait trois fois au feu. (*Voyez ce que nous avons dit sur* l'itérative mise des fruits au four, *pag*. 31.)

COMPOTES DE CERISES CUITES AU VIN.

La cerise, après sa seconde mise au four, peut faire compote. On la mettra dans un vase (1), en se contentant de la tasser légèrement ; le vase rempli, on y versera un mélange de vin rouge, auquel on ajoutera un cinquième d'eau-de-vie ; ce mélange remplit les interstices que laisse le fruit qui n'est que tassé ; on bouche le vase. Cette compote se conserve deux ou trois ans de suite.

---

(1) Nous parlerons, dans un article séparé, des vases destinés à conserver les fruits.

C'est avec du vin que l'office prépare nombre de ces compotes, sur-tout celle de cerises, de poires; et le proverbe, assez faux d'ailleurs, qui dit que *vin n'a jamais gâté sauce*, est vraiment applicable aux fruits cuits.

On peut ajouter au mélange de vin et d'eau-de-vie tel arôme qu'on désirera.

Sur l'addition d'alcohol.

Tout fruit doux et sucré, qui n'est pas complètement desséché, est exposé à éprouver un petit mouvement de fermentation, qui, si elle était bien dirigée, produirait un vin; mais ces fermentations incomplètes, passent constamment à l'acide; prévenons cet inconvénient par l'addition de l'alcohol, et donnons à nos fruits le degré de vinosité qu'ils prendraient naturellement; c'est faire bien ce que le hasard de la fermentation ferait mal.

D'ailleurs, c'est aux dépens de sa matière sucrée qu'un fruit fait sa partie spiritueuse; par ce moyen, nous la lui conservons toute entière, puisqu'ici c'est l'art qui fait les frais de son principe alcoholique.

COMPOTES DE CERISES CUITES AU VIN ET SUCRÉES.

La compote dont nous venons de donner le procédé est sucrée ; elle l'est suffisamment pour le plus grand nombre de goûts.

Cependant, la désire-t-on plus sucrée pour l'enfant, pour le vieillard, auxquels la nature donne un peu plus d'appétence pour le sucre, on ajoutera au mélange de vin et d'eau-de-vie un sixième de sirop de raisin ou de pommes.

Ainsi, le mélange sera d'une pinte de vin et d'un demi-setier d'eau-de-vie, et autant de sirop de raisin ou de pommes. Il n'y a pas de palais, quel que délicat qu'il soit, qui puisse distinguer ces matières sucrées du sucre même dans ces préparations composées. Au reste, nous réduirons ces matières sucrées à leurs seules appropriations dans l'article qui les concerne.

CONFITURES

CONFITURES DE CERISES.

Après avoir ôté à la cerise son pédoncule, on la mettra, dans une bassine à confiture; on l'exposera à un feu doux, et après une demi-heure, on lui fera prendre un très-léger bouillon; puis on la transvasera de la bassine dans une terrine de grès pour la laisser au frais, du matin au soir, ce qui suppose de huit à dix heures; on la remettra alors au feu pour la seconde fois, et ainsi jusqu'à quatre ou cinq fois, pour enfin la laisser cuire à consistance.

La confiture de cerises, dans cet état, est agréable; elle a perdu son acidité: mais elle justifiera davantage la qualification de confiture par le procédé suivant.

CONFITURES DE CERISES

Avec addition de matière sucrée.

Après la première cuisson, on répandra sur la cerise, avant de la retirer de la bassine, demi-livre de sirop de raisin ou de pomme par livre de cerises; on lui donnera une se-

conde cuisson, et on la conduira au point où elle doit être.

Les confitures faites au sirop et au miel, ne prennent pas la consistance de celles faites avec le sucre, matière sucrée sèche et cristallisable ; mais la consistance n'ajoute pas beaucoup au mérite de la confiture : celle de cerises même au sucre en prend peu, et elle est communément abreuvée d'un sirop qui en a la fluidité.

(Voyez *Vin* et *Ratafia*.)

DE LA FRAISE.

La fraise, ce fruit si agréable, si parfumé, n'a d'autre destination que d'être mangé en nature ; sa légère acidité, le reproche, un peu fondé, qu'on lui fait, *d'être froide*, lui font associer le sucre.

On supplée au sucre par un filet de sirop de raisin ou de pommes, étendu dans une cuillerée d'eau et de vin ; mais ici le sucre n'est pas tout-à-fait remplacé, comme il l'est, par exemple, dans nos ratafias et dans beaucoup d'autres préparations d'office.

L'arôme de la fraise est tellement fugitif,

qu'on ne peut pas le transporter dans l'alcohol qui, distillé sur la fraise, n'en contracte point le parfum. On ne prépare avec la fraise, ni ratafia, ni sirop, ni compote : au bout de vingt-quatre heures, elle a tout perdu, arôme, forme et couleur.

DE LA FRAMBOISE.

Il n'en est pas de la framboise ainsi que de la fraise ; elle se mange rarement seule, mais elle s'associe merveilleusement bien avec la groseille qu'elle parfume, avec la fraise, ainsi qu'avec les ratafias de fruits ; on en fait aussi plusieurs préparations avec le sucre ; on en obtient un sirop fort agréable.

COMPOTES DE FRAMBOISE.

On fait une compote, une confiture de framboise, en les plongeant dans du sucre cuit à la plume ; elles y conservent leur arôme et leur forme.

(Voyez *Ratafias*.)

DE LA GROSEILLE.

La groseille est de tous les fruits celui qui procure le plus de ressources et d'agrément à l'économie alimentaire, en même tems qu'il offre à la médecine un moyen aussi salutaire qu'agréable ; toutes deux emploient la groseille de la même manière ; le fruit, son suc récent exprimé et étendu dans l'eau sucrée, son suc conservé, son sirop, sa compote, enfin sa gelée.

De tous les acides la groseille contient le plus salutaire ; néanmoins c'est celui de citron qu'on ordonne de préférence, parce que nul n'est prophète dans son pays, pas même les fruits qui y croissent ; c'est ainsi que les contrées méridionales échangent l'ananas que nous prisons tant, Malte ses oranges, et le Portugal ses citrons, contre notre pomme de reinette que nous prisons si peu.

La groseille nous vient des pays du nord où elle prospère aussi bien qu'elle prospère mal dans les pays méridionaux ; elle ne croît nulle part aussi bien qu'en Angleterre et dans la Belgique. Elle exige de la fraîcheur. C'est ainsi que la nature bienfaisante départit à cha-

que climat les mêmes ressources avec des modifications.

Beaucoup d'estomacs ne supportent pas la limonade de citrons, même cuite, qu'on s'obstine à leur prescrire ; tandis que le suc de groseille conservé, ou notre gelée de groseille, font la boisson la plus salutaire et la plus agréable. L'acide citrique diffère peu des acides minéraux ; tandis que celui de groseilles, ainsi que celui du vinaigre, se trouvent dans un état de combinaison qui les atténue fort, tout en leur laissant la vertu qu'on recherche dans les acides. Le gouvernement a sagement proscrit le vinaigre qu'on retire de la combustion du bois (l'acide pyro-ligneux), que la cupidité mercantile introduisait dans le commerce, et substituait au vinaigre de vin, tandis que le vinaigre ainsi que le vin est le produit de la matière sucrée; et il n'existe guères de matière sucrée dans une bûche de chêne.

CONSERVATION DES SUCS ACIDES.

Les sucs acides, bien dépurés, se conservent tout simplement dans des bouteilles bouchées : le suc recouvert d'une légère couche d'huile d'olive.

Ils se conservent mieux encore par le procédé *Appert*, qui consiste à mettre dans un bain-marie les bouteilles remplies de ces sucs, après les avoir exactement bouchées. Il y a dix ans que je publiai ce moyen de conservation du suc de groseilles (1).

Mais j'observe que l'un et l'autre de ces procédés ont leurs inconvéniens. Les sucs qu'on dépure s'altèrent par cette opération : si on ne les dépure pas, et c'est ce qui a lieu

(1) Il a été imprimé depuis dans le *Journal d'Economie rurale et domestique*, ou *Bibliothèque des Propriétaires ruraux*, (Nos 15 et 16, année 1804.) La huitième année de cet ouvrage périodique date du 1er avril 1810. Tous les mois on publie un cahier de six feuilles avec des gravures quand les matières l'exigent. On s'abonne à Paris, chez *D. Colas*, rue du Vieux-Colombier, No 26. Le prix de l'abonnement est de 24 fr. pour un an, de 12 fr. pour six mois. Les années antérieures se vendent à raison de 18 fr. chacune, prise à Paris.

pour le suc de groseilles, la partie féculante de ce fruit y excite un germe de fermentation. Semblable au vin de Champagne, le suc jaillit de la bouteille, en la débouchant, et il faut l'employer sans retard, de peur que l'air ne l'altère.

DU SUC DE GROSEILLES.

J'ajouterai donc au procédé *Appert* la défécation du suc de groseilles. Pour opérer cette défécation, mettez le grain dans la bassine, faites-lui prendre un bouillon. Alors le suc se sépare tout déféqué; il a extrait la partie colorante et l'arôme qui réside dans l'enveloppe du fruit. La bassine retirée du feu, passez le suc sur un tamis et versez dans les bouteilles. Bouchez et ficelez solidement le bouchon; entourez vos bouteilles de foin; placez-les dans un chaudron que vous remplirez d'eau jusqu'au goulot des bouteilles; mettez-le sur le feu; laissez prendre seulement deux ou trois bouillons; retirez la bassine, et quand l'eau en sera parfaitement refroidie, retirez-en les bouteilles pour les descendre à la cave.

Un procédé bien plus simple, pour la conservation des sucs, c'est le soufrage.

Le suc bien dépuré, on le met dans des bouteilles qu'on a préalablement soufrées; l'acide volatil du soufre est le plus énergique températeur de la fermentation, et, par ce moyen, on conserve sans altération, pendant un et deux ans, non-seulement les sucs acides, mais les sucs doux et sucrés qui sont si éminemment fermentescibles; ainsi, les sucs de groseilles, de berbéris, de limons, etc., ceux du raisin, de la pomme, du coing, etc., ne se conservent sûrement que par le soufrage ou le *mutisme;* on bouche exactement et on goudronne le bouchon. Observons toutefois que l'acide sulfurique décolore bien un peu ces sucs.

De la position inverse des bouteilles.

La conservation *Appert* exige le bouchage le plus parfait; et pour peu qu'on y mette de négligence, ou que le bouchon, de nature poreuse, admette de l'air, la substance à conserver s'altère.

Cet inconvénient, on le prévient par la position inverse des bouteilles; en conséquence, on a des planches percées, sembla-

bles

bles à celles qui servent à poser les bouteilles vides, et on y pose de la même manière les bouteilles pleines, ou bien on les couche.

Par ce moyen, le bouchon abreuvé de liquide se renfle, au lieu de se dessécher; l'air ne peut plus avoir d'accès; du reste, le bouchon est ficelé et goudronné; c'est un moyen que je tiens d'une bonne ménagère, et c'est d'elle que beaucoup des moyens que j'indique ici, recevront simplicité et dès lors perfectionnement.

SIROP DE GROSEILLES.

Au moyen du suc de groseilles ou de sa gelée, on peut se dispenser de faire dans la saison approvisionnement de sirop de groseilles : d'ailleurs il est difficile de l'obtenir bon d'après les procédés usités, lesquels prescrivent d'écraser la groseille et de la laisser fermenter pour pouvoir en extraire le suc, ce qui altère la saveur de ce fruit et enveloppe son acide, principe qu'on recherche; notre suc conservé et notre gelée deviennent donc le sirop de groseilles le plus agréable.

GELÉE DE GROSEILLES.

Prenez groseilles avant leur point de maturité, dix livres;

Sucre ou belle cassonade, huit ou dix liv.

Epluchez la groseille; si vous employez du sucre, concassez-le; mettez l'une et l'autre dans la poêle à confiture à un feu vif et clair. Faites prendre un bouillon couvert; c'est-à-dire, attendez que le bouillon, qui commence à se former sur les bords, s'étende et recouvre la surface de la bassine, qu'alors vous retirerez du feu pour verser sur un tamis de crin, en laissant égoutter sans exprimer.

GELÉE DE GROSEILLE FRAMBOISÉE.

Il y a peu de personnes qui n'aiment le goût de framboise, et c'est la gelée de groseille framboisée qu'on prépare assez généralement.

A cet effet diminuez sur le poids ci-dessus prescrit, deux livres de groseilles, que vous remplacerez par deux livres de framboises épluchées, qu'on étend sur le tamis au

moment d'y verser la confiture toute bouillante.

En traversant ce lit de framboise, la confiture se charge de son parfum ; ou bien on verse la framboise au milieu du bouillon couvert; on la fait plonger avec l'écumoire, et on coule le tout sur le tamis, sans expression et même sans compression, à moins que ce ne soit avec la précaution de comprimer le marc avec l'écumoire sur un autre vase. La portion de gelée qu'on retire par cette compression est un peu opaque, tandis que l'autre, sans autre clarification que celle opérée par le parenchyme des fruits qui enveloppe les impuretés du sucre, donne la gelée la plus brillante : on la vide dans les pots qu'on a posés dans un lieu frais sans être humide.

Cette gelée a la couleur du rubis, elle en a la transparence; c'est la confiture la plus savoureuse et la plus salutaire pour l'enfance et la convalescence, parce que le fruit a perdu le moins possible, et qu'il n'a subi l'action du feu que le tems nécessaire pour en extraire et en combiner les principes. Elle se conserve plusieurs années : faite en un quart d'heure, elle est plus économique de tems, de petits soins et de combustible ; car

c'est une grande et longue opération que d'écraser la groseille, de l'exprimer dans une serviette à travers laquelle le suc passe très-difficilement, en raison du mucilage du pepin dont il se charge, sans compter qu'il prend souvent le goût de linge; que de clarifier son sucre pour le cuire à la plume, ou de faire bouillir sa confiture pendant une demi-journée pour la réduire.

Tout ménage fait de la gelée de groseilles, et dans beaucoup elle est sans saveur, sans arôme, de couleur de sang caillé et en ayant la consistance, car en tout il n'y a qu'une mamanière de bien faire les choses.

GELÉE DE GROSEILLES A FROID.

On vante la gelée de groseilles à froid: elle est beaucoup moins agréable que faite par mon procédé; elle a constamment de l'opacité, ce qui doit être par la difficulté d'obtenir le suc de la groseille clair, et parce qu'il n'y a pas de clarification du sucre; elle n'a ni la couleur, ni l'odeur, ni la saveur, ni l'arôme du fruit; enfin elle pêche par trop d'acidité, parce qu'il n'y a que la coction qui atténue l'acidité du fruit.

Du reste, elle se prépare avec trois parties e sucre en poudre et deux de suc de groseille récemment exprimé; on agite ce mélange dans un vase de faïence avec une cuiller de buis, et quand enfin le sucre est dissout, on verse dans des pots.

DU MARC DES GROSEILLES.

Employons économiquement le marc des confitures de groseilles. Observons d'abord qu'à parties égales de fruit et de sucre, on ne dépense pas plus de sucre qu'en y en mettant moitié; car alors il faut faire bouillir pendant long-tems pour amener la confiture à l'état de consistance requise, et on a dépensé un peu plus de combustible, cela pour n'avoir qu'une méchante confiture, un vrai cotignac, qui a presque perdu la propriété de se délayer dans l'eau.

Voici l'emploi de notre marc. On le met dans une cruche, on verse dessus deux ou trois pintes de vin blanc, et ce vin exprimé, qui a dissout la portion de sucre resté dans le marc, s'emploie dans le ratafia de fruit; en ajoutant même une pinte d'eau-de-vie à ce vin exprimé et filtré, on a quatre pintes d'un très-

joli ratafia tout fait, en y ajoutant quelques pincées d'arôme quelconque.

CONFITURES DE GROSEILLES EN GRAPPES.

On fait un sirop de sucre ; clarifié et cuit à la plume, on y verse la groseille en grappe, et on fait prendre un bouillon couvert, ce qui est l'affaire de quatre ou cinq minutes.

On diminue la quantité de sucre d'un quart.

On peut également diminuer une portion de la groseille et la remplacer par de la framboise, qui se trouvera par ce moyen confondue avec la groseille.

CONFITURES DE GROSEILLES ÉPÉPINÉES DE BAR.

On épépine la groseille avec un curedent; l'adresse et l'habitude rendent cette opération beaucoup moins longue qu'on ne l'imagine, et on procède comme pour la confiture en grappes.

DE LA MERISE.

Nous verrons, ci-après, que la merise seule donne par la fermentation un vin dont on obtient le kirschwasser.

Du reste, elle entre dans le mélange des autres fruits, auxquels elle communique sa partie colorante et l'arôme de son noyau; on ne doit l'employer qu'avec modération, en raison de son âpreté, qui n'est point agréable.

DE LA BAIE DE SAINTE-LUCIE.

De même que la merise, elle subirait la fermentation, donnerait un vin, et par la distillation un alcohol.

Mais cet alcohol est tellement forcé de l'arôme de noyau, qu'on ne pourrait pas le boire comme on boit le kirschwasser: mêlé avec le sirop, on n'en ferait pas une huile; mais ajouté en petite quantité à l'huile de kirschwasser, cet alcohol la convertit en marasquin.

Du reste, on peut obtenir cet arôme en distillant cinq ou six livres de baies avec une pinte d'eau-de-vie; c'est de l'*esprit de Sainte-*

Lucie, ou de *marasquin*; dans cet état, il peut servir à aromatiser des liqueurs.

ÉPINE-VINETTE.

L'ÉPINE-VINETTE n'a pour elle que son extrême acidité, nul parfum. Ce fruit a d'ailleurs à peine la grosseur d'un grain d'orge.

SIROP D'ÉPINE-VINETTE.

On peut en faire du sirop en en mêlant le suc filtré avec du sucre.

La proportion pour les sirops acides est d'une livre et demie de sucre sur une livre de suc.

Mais mieux vaut conserver les sucs acides en nature pour les employer au besoin, et éviter, ainsi qu'on vient de l'observer, de trop fortes avances en sucre.

CONFITURE D'ÉPINE-VINETTE EN GRAPPE.

Elle se prépare comme celle de groseille en grappe; mais ce n'est qu'une confiture de caprice.

DU CASSIS.

Le cassis ou le groseiller noir donne un fruit d'une odeur forte, aromatique et désagréable au goût ; on a attribué à ce fruit des vertus que la médecine lui refuse et que même elle suspecte.

Cependant le ratafia de cassis a joui d'une grande célébrité, et c'était un de ceux qu'on préparait dans beaucoup de familles, à cette ancienne époque où l'on n'usait de ces préparations que comme remèdes ; au moins peut-on dire que le ratafia de cassis *n'était que de la drogue*.

Quelques vieillards appelleront toutefois de cet arrêt, et ne renonceront pas à leur cassis. Nous leur indiquerons donc une recette qui le rende au moins agréable et plus salutaire par l'association d'ingrédiens vraiment stomachiques. (Voyez l'article *Ratafia.*)

DES AUTRES FRUITS A NOYAUX.

Nous avons établi des principes sur la dessiccation des fruits ; ils sont applicables à toutes les espèces.

DE LA PRUNE.

La prune fournit à l'économie une ressource que peu de fruits partagent avec elle ; c'est sa conversion en pruneaux, qui, bien préparés, sont susceptibles de se conserver pendant très-long-tems. C'est sur-tout l'année dernière, où tous les fruits avaient manqué, que l'économie du ménage a pu apprécier cette ressource pour l'enfance, la vieillesse et la convalescence; les pruneaux que l'on consomme encore aujourd'hui, proviennent de récoltes des années antérieures, de deux et trois ans. Sachons donc les bien faire.

De la conservation Appert.

Les fruits à noyaux tels que l'abricot, la pêche, le brugnon et la reine-claude, ne se conservent point entiers, en raison de leur

volume, de l'impossibilité de les tasser; sans compter la quantité de bocaux qu'ils exigent, en sorte que la conservation-Appert leur est peu applicable. En effet, un même moyen ne peut pas l'être indistinctement à des substances de nature aussi différente que le sont des pêches et des petits pois; et rien ne nuit plus à un bon procédé que d'en faire de fausses applications.

DES PRUNEAUX.

Tout fruit, quelle qu'en soit l'âpreté ou l'acidité, la perd en partie par la dessiccation qui est une véritable coction. Il y a telle prune, telle poire qui, crue, même parvenue à maturité, offense la dent, pour finir par se laisser manger après avoir passé au four. Toutes les prunes font des pruneaux, mais les mauvaises en font de mauvais; on doit donc choisir les meilleures.

Les espèces que l'on cultive comme telles, sont le perdrigon rouge, la sainte-catherine, la koetsch, la grosse reine-claude, la reine-claude violette, la mirabelle, enfin la brignole.

DES BRIGNOLES.

Brignole est une ville de Provence, qui a donné son nom à cette excellente espèce de prunes, très-charnue, très-sucrée; séchée au soleil ou au four, on la nomme pruneau, et *brignole* quand on en a séparé le noyau; on désigne même assez généralement, sous le nom de brignole, toute espèce de prune assez volumineuse pour être préparée de la sorte.

De la dessiccation des prunes.

Le mot est impropre, car le pruneau ne doit pas être desséché, ce qui n'a que trop souvent lieu; sa préparation se borne à enlever son eau surabondante de végétation, pour pouvoir le conserver dans un état de mollesse.

On choisit la prune complètement mûre; celles qui tombent de l'arbre en en secouant les branches sont à leur véritable point: on emploie également la prune qui tombe d'elle-même; mais il faut faire deux fois par jour sa tournée sous les pruniers pour prévenir

un excès de maturité qui détruit le parenchyme, réduit le pruneau à un beaucoup moindre volume et lui laisse un sucré pâteux.

On met la prune sur des claies qu'on porte au four ou à l'étuve ; à moins qu'on ne puisse les sécher à l'ardeur du soleil, ainsi que cela se pratique dans les contrées méridionales.

Le point important pour obtenir un pruneau aussi sucré qu'il puisse le devenir, c'est de le retirer de l'étuve à mi-cuisson pour le transporter à l'air, où il se ramollit et *lâche son eau ;* après quoi on le reporte à l'étuve, pour l'amener à son état de pruneau.

Compote de pruneaux.

Le pruneau, préparé avec soin, cuit à l'eau, fait une excellente compote qui ne demande absolument l'addition d'aucune matière sucrée ; un peu de canelle ou gérofle comme arôme est tout ce qu'elle exige.

Compote de pruneaux alcoholisée.

Pour la préparation de la compote alcoholisée, on représente jusqu'à trois fois la prune à l'étuve ; car c'est cette alternative de

chaleur et de refroidissement à l'air qui ajoute à la matière sucrée.

On ne pousse pas la dessiccation au point où elle doit être pour le pruneau à conserver ; on lui laisse plus de mollesse ; alors on emplit un vase de ces pruneaux qu'on tasse à la main, et on y verse la petite quantité de vin blanc et partie égale d'eau-de-vie, que le peu d'interstice des pruneaux entre eux admettra : on bouche exactement avec de bon liége. Les reines-claudes grosses et violettes sont celles qu'on doit préférer pour la prune en compote.

C'est une compote toute préparée qui ne demande point de cuisson ; elle est trop sucrée pour beaucoup de palais ; et peu de convives croient sur parole qu'on n'y ait pas ajouté de sucre ou de sirop. En ajoutant à cette compote un arôme, la cuillerée de jus qui accompagne le fruit est un ratafia agréable et bien doux, car à peine l'eau-de-vie doit-elle s'y faire sentir. Cette compote évite l'embarras et le tems d'une cuisson : la prune est tellement cuite que, si même on en conserve dans des cruches d'une trop grande capacité, le poids de la masse fatigue la prune et la met en marmelade.

Prunée ou Marmelade.

Prenez la prune parfaitement mûre ; séparez-en les noyaux et faites-la cuire comme la cerise *à trois feux* au moins, en la laissant refroidir à chaque fois *pour lâcher son eau et faire son sucre ;* cuisez-la en consistance de marmelade. A la dernière cuisson, on y ajoutera partie des amandes du noyau, et on l'aromatisera au moment de retirer la bassine du feu : on aime à trouver une amande sous la dent, mais il faut être sobre de celles de prunes, et sur-tout pour l'enfance. Redirons-nous que plus on multiplie ces coctions, et plus on gagne en matière sucrée ? qu'on essaie de cuire à 5 ou 6 reprises, et on jugera de la différence. Comment cela a-t-il lieu ? *Cela est ;* nous ne devons pas disserter.

La marmelade faite, on l'empote. Quelques jours après, vous la trouverez relâchée ; alors vous porterez les pots dans un four, le pain retiré, ou chauffé au degré qu'alors il conserve ; la marmelade se recuit ; la chaleur recombine l'eau, et il se fait à la surface une espèce de croûte légère qui tend à la conserver ; on la recouvre comme les confitures.

On observera que les confitures sont exposées à chancir lorsqu'on les couvre négligemment; il faut que le papier soit fin, et que le rond de ce papier qu'on applique à la surface y adhère parfaitement; on le trempe communément dans l'eau-de-vie.

Cette prunée est une véritable confiture, et qui ne diffère point de la marmelade de prune faite avec le sucre; car qu'importe d'où vient la matière sucrée? Certes il est plus économique de l'obtenir de son fruit que de la lui procurer d'ailleurs; et il fallait le renchérissement excessif du sucre pour éveiller l'industrie et faire rechercher ces sources de matières sucrées. L'économie, comme vertu, sait se priver; mais l'économie, comme science, tend à diminuer ses privations; et il n'y a jamais eu plus d'abondance de matière sucrée dans mon économie domestique que depuis que n'y ayant plus de sucre, j'ai eu recours à ces moyens, que je me suis empressé de publier isolément, et que je me fais un devoir de réunir aujourd'hui pour les rendre populaires.

DE

DE L'ABRICOT.

L'Abricot mûr est un si excellent fruit, que c'est le déshonorer que de l'allier au sucre et d'en faire des *compotes d'été ;* mais aussi mérite-il l'industrie que l'économie met à en prolonger la jouissance pendant l'hiver.

Du procédé Appert.

Ne parlons point de l'emploi du moyen d'*Appert* pour conserver l'abricot : ce moyen exige qu'il soit pelé et coupé en quartiers ; le fruit a donc perdu sa forme ; et malgré le blanchiment, qui d'ailleurs n'est que de quelques minutes, il n'a rien perdu de son acide ; d'autant plus que l'abricot ne doit pas être parvenu à toute sa maturité.

De sa dessiccation.

On peut le conserver comme la brignole en le fendant et en ôtant le noyau, pour le faire sécher au soleil ou à l'étuve.

Mais l'abricot alors n'est pas très-agréable ; car il a fallu le prendre avant sa maturité,

et il conserve une pointe d'acide ; aussi est-ce en compote, c'est-à-dire, avec addition de sucre, que, dans cet état de dessiccation, on l'emploie, et pourquoi ne pas préférer sa confiture et sa marmelade qui sont des compotes?

CONFITURE D'ABRICOTS.

On fait la confiture d'abricot avec le fruit parfaitement mûr et moitié ou tiers de sucre.

L'abricot ouvert et le noyau séparé, on le met dans une terrine de gré, les lobes renversés de manière à pouvoir en saupoudrer l'intérieur de sa quantité de sucre qu'on a rapé à cet effet.

On met le vase dans un endroit frais pendant la nuit ; le suc du fruit brise ses cellules pour dissoudre le sucre. Le lendemain l'abricot baigne dans son sirop. On le met à un feu doux, et on le fait cuire à consistance de confiture. Les tranches sont bien amincies, mais la pellicule lui conserve de la forme.

Un quart-d'heure avant de retirer la confiture, on y met les amandes blanchies et dérobées.

MARMELADE.

La marmelade est cette même confiture qu'on pulpe à travers la passoire ; ce qui en sépare la pellicule.

Faisons maintenant une marmelade d'abricots sans sucre.

MARMELADE SANS SUCRE.

On fait cuire l'abricot *à six feux* au moins ; car, plus on réitère la coction, le refroidissement et le séjour momentané du fruit à l'air froid, plus on augmente la matière sucrée qu'a déjà développée sa maturité complète ; l'abricot doit être *fondu de maturité*, et de toutes les maturités, surtout de celle par coction.

Alors vous aurez une excellente marmelade, sucrée sans nulle addition de sucre. Je conçois qu'il faudra à beaucoup de gens leur propre expérience pour croire à cette métamorphose des principes du fruit en matière sucrée. Car, des confitures sans sucre, cela paraît nécessairement un paradoxe.

MARMELADE D'ABRICOTS,

Avec addition de matière sucrée.

Mais veut-on faire la petite économie du tems que demandent ces itératives coctions, et a-t-on à sa disposition des sirops de raisin ou de pommes, on y en ajoutera telle proportion qu'on jugera convenable ; car alors il faut édulcorer l'acide de l'abricot, qui ne porte avec lui que la sucraison de sa maturité et celle d'une première coction.

PATE D'ABRICOTS.

Deux parties de suc d'abricots et trois parties de sucre, cuits à plus forte consistance, font la pâte d'abricots. On la met dans des soucoupes qu'on a ointes d'huile pour empêcher l'adhérence, et on finit de leur donner, à l'étuve, le point de mollesse convenable à cette pâte ; on la soupoudre de sucre.

ALBERGE.

C'est une espèce d'abricot qu'on cultive sur-tout en Touraine, où il réussit parfaitement, bien frais et bien mûr; c'est un très-bon fruit. On le fait sécher comme les fruits à noyau, et il se prête aux mêmes préparations.

DE LA PÊCHE.

Tout ce qui a été dit de l'abricot est applicable à la pêche, et les procédés sont absolument les mêmes; car il ne peut exister que de légères différences entre deux fruits qui se rapprochent autant.

DU COING.

Le coing est, de tous les fruits, celui qui prouve le plus en faveur de la maturité d'expectation; rien d'âpre comme le coing cueilli à sa parfaite maturité de végétation. Cependant c'est un fruit très-sucré. Nous le répétons, les fruits les plus âpres sont ceux qui

par la maturité secondaire deviennent les plus sucrés.

Le coing s'emploie à beaucoup de préparations, qui, toutes fort agréables au goût, sont douées de vertus médécinales très-prononcées. Ces préparations sont :

Suc dépuré,
Sirop,
Confiture,
Pâte,
Confit au sirop,
Confit au sucre,
Ratafia.

Suc de coings.

Parvenu à son point de maturité d'expectation, on le rape, on le laisse au frais; son suc s'en sépare spontanément et tout déféqué; on exprime le marc, et on filtre le suc qu'on conserve par un des trois procédés indiqués. Observons que la rape de fer a bien quelqu'inconvénient en raison de la petite acidité du coing; mais on n'a point d'autres rapes.

Sirop de coings.

Veut-on du sirop de coings? On met dissoudré au feu une livre de ce suc et une livre et demie de sucre.

Mais, ce sirop ne s'employant que comme remède, on mélangera, à fur et à mesure du besoin, une partie des sucs et deux de sirop de raisin.

Confiture de coings.

On prend partie égale de suc de coings et de sucre; on fait cuire à un feu doux jusqu'à consistance de confiture.

Pâte de coings.

C'est le même procédé que pour la pâte d'abricots.

COINGS CONFITS.

L'on confit par quartiers, qu'on met cuire à petit-feu, dans un sirop composé à parties égales d'eau et de sirop de raisin, ainsi que les écorces d'orange, de citron, l'angélique, Le fruit se pénètre de matière sucrée, et on le retire; il lâche son humidité. On épaissit le sirop, on y remet le fruit; après quoi on le retire de nouveau, pour le mettre dans le

vase destiné à le conserver. Enfin, on épaissit son sirop à consistance, et on le verse bouillant sur le fruit.

DU COTIGNAC.

Parlerons-nous du cotignac ? Oui, comme étant la confiture des petits enfans. C'est pâte faite avec le suc des coings, de groseillles et du sucre, dont l'arôme est celui de *sapin*, parce qu'on le verse chaud dans de petites boîtes faites avec ce bois, ce qui lui donne un fort mauvais goût : mais elle est sucrée, et cela suffit pour l'enfance.

SUCS DE CITRONS, D'ORANGES, DE BIGARADES.

Voici quel est le procédé usité : on écorce ces fruits, on les écrase à la main ; on les laisse dans une terrine ; il s'y excite un mouvement de fermentation qui opère la défécation, mais le suc est déjà altéré ; on exprime le fruit, on filtre le suc et on le conserve par les deux moyens que nous avons indiqués. (Voyez *Conservation des sucs*.)

L'acide de ces sucs se trouve émoussé par ce

ce commencement de fermentation, et a perdu sa saveur et partie de ses propriétés.

Aussi n'est-ce pas avec le suc de citron, ainsi conservé, qu'on prépare les sorbets de ce fruit, dans la saison où l'on en est privé; c'est une limonade artificielle qu'on y substitue : limonade faite avec un acide, et, par préférence, avec l'acide tartareux, qu'on édulcore avec du sucre, du sirop de raisin ou de pommes.

SIROP DU SUC DE CES FRUITS.

Pour obtenir de ces fruits un excellent sirop, il faut les préparer extemporanément de cette manière-ci : on amollit ces fruits en les roulant à la main sur un corps solide, on les fend en deux, et on les exprime avec la petite presse à main ; le suc coule clair sur l'étamine, et c'est sur le sucre concassé qu'on le fait écouler. Quand il y a les proportions de suc et de sucre, on met prendre un bouillon, et on a un sirop parfaitement limpide qui conserve toute la saveur de son fruit.

OBSERVATIONS

Sur l'emploi des poêles à confitures.

Le soin de récurer une poêle à confiture doit se renouveler à chaque fois qu'on s'en sert ; vingt-quatre heures suffisent pour que l'air atmosphérique agisse sur la surface du cuivre, de manière à lui donner cette odeur fâcheuse qu'a ce métal, et que contracte la substance qu'on y dépose ; elle ne serait pas empoisonnée, mais son goût serait altéré.

Du reste, il n'y a nul danger à employer des vases de cuivre pour la préparation même du vinaigre, avec l'attention de conduire rondement son feu, et de ne pas laisser séjourner le liquide dans le vase.

Moyen de préserver les ustensiles de cuivre du vert-de-gris.

Il y a des ustensiles de cuivre dont on ne se sert que passagèrement ; tels sont les poêles à confitures, les chaudrons à cuire les herbes ; s'ils sont abandonnées dans un local humide, ils se couvrent de vert-de-gris, qui n'est que le cuivre oxidé, en sorte que cette

rouille et l'écurage usent beaucoup plus que l'emploi des vaisseaux.

L'économie ne sait pas négliger les plus petites économies; elle aime les détails, et pour elle ce qui abonde ne vicie point. Indiquons donc un moyen bien simple, dont j'ai conçu l'idée, pour préserver du vert-de-gris ces sortes d'ustensiles.

J'ai une chaudière en cuivre, de 12 pieds de long sur 3 de large; elle est montée dans un fourneau économique : cette chaudière est destinée à l'évaporation du sirop de pommes, de raisin, ainsi qu'à cuire le moût pour la vinification, etc. Il serait difficile de la déplacer, l'appareil est à rez-de-chaussée et dans un lieu humide. Comment la conserver? Voici le moyen que j'ai imaginé comme le plus simple.

La bassine encore chaude, on l'a lavée avec une éponge, et quand elle n'a plus été que tiède, on a étendu sur toute sa surface un encollage de fécule de pommes-de-terre, et délayée dans de l'eau ; on l'a cuite un moment pour la mettre à l'état de colle; appliquée sur le cuivre, elle s'y est séchée, et, depuis huit mois, ce moyen m'a complètement réussi; rien de plus simple que ce procédé.

DES AROMES.

L'usage a fini par adopter le mot arôme, emprunté de la chimie et qui signifie une odeur agréable.

Il y a la musique de chacun de nos sens; l'odorat et le goût ont la leur de même que l'ouie, la vue et le toucher. Ces parfums suaves, ces saveurs délicieuses sont une véritable harmonie: un jardin rempli de fleurs n'est pas autre chose. Dans un ragoût, un grain de sel de plus ou de moins est une note fausse. Sachons donc former d'agréables concerts avec ces instrumens qu'on désigne par le nom d'arôme; l'art du parfumeur et celui du liquoriste n'est que celui d'unir ces arômes et d'en faire des bouquets. C'est ainsi qu'on dit le *bouquet du vin*; définissons ce qu'on entend par ce mot.

Du bouquet des vins.

Tout bon vin a un bouquet, le mauvais n'a qu'un goût de terroir. Certains vins ont des bouquets déterminés, celui de framboise, de violette, de muscat; mais combien d'autres ont un arôme qu'on ne peut pas définir;

alors on se borne à vanter, sans les qualifier, *leurs jolis bouquets*.

C'est la nature seule qui fait les arômes, l'art se borne à les recueillir et à les marier. Comment donc se fait-il que la science ait à débattre avec le préjugé sur l'emploi de ces arômes dans le vin, lorsque cent vins ont cent arômes divers qu'on ne peut pas caractériser, lorsque sur-tout le préjugé ne s'élève pas contre leur emploi dans les liqueurs qui ne sont que des vins plus généreux?

Arôme et bouquet sont un accident dans le vin, et vraiment l'art dirige beaucoup mieux ces accidens-là que la nature; c'est ainsi qu'il obtient du noyau de pêche une liqueur délicieuse, quoique cette enveloppe ligneuse de l'amande, ce bois ne soit rien moins que délicieux.

Il n'y a que le très-bon vin qui décèle l'odeur de framboise, encore faut-il qu'il soit vieux: que ne la lui donnons-nous quelques années plus tôt? D'autres vins sont destinés à sentir la violette: ils ne la sentent pas, ajoutons-y de l'iris. Un vin a tout le sucré du muscat, mais il n'en a point l'arôme, qui est celui de beaucoup de vins: nous l'en parfumerons avec de la fleur de sureau. Si ce sont

des bouquets composés, tâchons de les imiter, ou ajoutons de nouveaux bouquets aux cent bouquets déjà existans. Tout cela se réduit à flatter l'odorat et le goût.

Ces arômes, ces bouquets qu'on ne peut définir, nos liqueurs de table, nos eaux spiritueuses, nos sachets, prouvent que l'art s'entend parfaitement bien à les composer. Ecartons les préventions et les conventions : voyons si les vins du Rhin ont un bouquet aussi suave que celui de ces ratafias, par lesquels on termine les repas, et qu'on boit avec délice, après avoir bu de ces vins-là. Laissons les gourmets s'extasier sur les bouquets de la nature, comme s'ils étaient autres que ceux de l'art, comme si ce n'était pas à elle que l'art emprunte les chiffres, pour en obtenir les mêmes données. Combien de ces gourmets-là trompera la maîtresse de maison avec les vins que nous allons préparer sous son toit, et qu'elle présentera à sa table comme d'illustres étrangers !

Assortiment d'arômes.

Dans le nombre infini d'arômes que donne la nature, choisissons ceux que voici : cannelle, gérofle, macis (lequel est la seconde

enveloppe de la noix muscade, auquel on donne improprement le nom de fleur de muscade), vanille, iris de florence, capillaire, sureau, rose, fleur-d'orange, framboise, amande (arôme que donnent l'amande amère, la merise, les noyaux d'abricot, de pêche, la baie de Sainte-Lucie), orange citron, cédrat, bergamotte, ambre.

Préparation des arômes.

Elle se réduit, pour la cannelle, le gérofle, le macis, la vanille, à réduire en poudre partie égale de ces substances et de sucre, mélange qu'on tiendra dans des flacons bien bouchés.

L'iris de Florence se réduit en poudre, sans mélange de sucre; la fleur de sureau se conserve dans l'état où on la recueille; bien sèche, on l'enferme dans un bocal.

La rose, la fleur-d'orange, s'emploient distillées à l'eau ou avec de l'eau-de-vie; ce qui fait, ou l'eau, ou l'esprit de ces fleurs.

La framboise s'infuse dans de l'eau-de-vie, mais pour n'avoir pas une liqueur colorée, on distille cette infusion et on a l'esprit de framboise.

Les amandes amères, ou les substances

qui donnent cet arôme, distillées avec l'eau-de-vie, font les esprits de ces fruits.

Il en est de même des arômes de citron, orange, bergamotte et bigarade; si on distille leur zeste avec de l'eau-de-vie, on en obtient l'esprit.

Enfin on a le moyen beaucoup plus simple de se procurer les huiles essentielles de ces fruits à écorce, ainsi que de cannelle et de gérofle : on fait, avec ces huiles et le sucre, des *oleo-saccharum.*

Reste l'ambre. Cette odeur si désagréable, quand elle est trop rapprochée, fait un des plus jolis arômes quand elle est divisée; comme dans les concerts, un de ces instrumens qui ne fait qu'accompagnement, ne doit pas être entendu seul. Il faut que l'ambre entre dans les arômes, mais qu'on ne l'y aperçoive point, de même que la pointe d'amertume dans les saveurs. Il y a beaucoup d'autres arômes trés-agréables, mais bornons-nous à ceux qui viennent d'être indiqués, et qu'il est d'ailleurs si facile de se procurer, en supposant qu'on ne les préparât point soi-même.

Emploi des arômes.

Les arômes s'emploient seuls ou mélangés. Veut-on une liqueur d'un goût déterminé, de cannelle, de gérofle, de vanille, de rose, de fleur-d'orange, de citron, etc. ? On emploie ces substances, de manière que leur arôme y domine ; car faut-il toujours y ajouter des atômes d'arômes, qui se marient et fassent un arrière-goût ? c'est au goût à en fixer le choix. Une seule goutte d'huile essentielle, ou plein un dez à coudre d'esprit de citron, fera l'arrière-goût de deux pintes de liqueur; mais il est rare qu'on ne force pas toujours d'arôme, et alors il n'y a plus d'harmonie; c'est un *charivari* de saveur et d'odeur.

DES GLACES.

Les glaces sont un mets de luxe et d'apparat, même assez cher. Cependant, un fromage glacé est plus aisé à bien faire que ne l'est une fricassée de poulets et un simple pot-au-feu, puisque cela se réduit à faire le sorbet, et ensuite à le FRAPPER *de glace*.

On donne le nom de sorbet au liquide destiné à être glacé; ainsi, de la limonade, de l'orangeade sont des sorbets : il ne s'agit que de les *frapper* pour les convertir en glaces.

Sorbets de fruits à écorce.

Prenez citron, orange, bigarade, bien saine; roulez le fruit avec la paume de la main, pour briser les capsules qui contiennent le suc. Prenez un morceau de sucre et râpez l'écorce du fruit : cette écorce est le réservoir d'une huile essentielle, dans laquelle réside leur arôme. En coupant mince l'écorce, on aperçoit les cellules dépositaires de cette huile; et en la comprimant à une bougie allumée, cette huile s'enflamme; enfin, en en exprimant le zeste sur une glace, on voit les gouttelettes d'huile essentielle se former. Ainsi

unies au sucre, les huiles essentielles deviennent solubles dans l'eau.

On exprime le suc du fruit, on y ajoute son *oleo-saccharum* (c'est le nom qu'on donne à cette huile dissoute par le sucre), et la quantité de sucre et d'eau nécessaire pour faire le sorbet. Les proportions sont d'une pinte d'eau, de 5 à 6 citrons, et de 8 à 10 onces de sucre.

Sorbets de fruits rouges.

On se contente assez généralement d'exprimer à froid le suc des fruits et d'y faire fondre le sucre, pour ensuite glacer.

En soumettant le sorbet à la coction, j'obtiens des glaces de fruits, principalement celles des fruits rouges, infiniment supérieures à celles de nos meilleurs glaciers, ayant plus de saveur, de parfum, et sur-tout une riche couleur.

Ces glaces sont peu colorées et peu parfumées, parce que la partie colorante et l'arôme résident dans la pellicule.

Je prépare donc les glaces en faisant subir aux fruits une douce coction. Si ce sont des fruits à noyau, on doit les concasser, en sorte qu'on a de plus cet arôme du bois et de l'aman-

de ; les fruits ont fait en outre leur matière sucrée, et on économise une portion du sucre qu'on doit ajouter, ou, si on n'en change pas la proportion, les glaces se trouvent être plus sucrées. Le suc des fruits, groseilles, cerises, framboises, etc., tels que nous les préparerons pour en faire vin ou ratafia, sont le véritable sorbet de ces fruits, en y ajoutant de 6 à 8 onces de sucre par pinte, et un peu plus du double si c'est du sirop ou du sucre de raisin.

Les glaces de fruits rouges soumis à la coction ont, indépendamment de la couleur et du parfum, une saveur que ne peut pas avoir un sorbet à froid; à l'œil et au goût, ce sont deux classes très-différentes.

La gelée de groseilles qui a de la consistance, la perd aisément par l'agitation; il suffit d'en mettre dans un bol et de la battre avec une cuiller pour lui donner la liquidité sirupeuse : ainsi, dans cet état, elle est sirop; et mêlée avec de l'eau, elle fait la plus agréable boisson.

Veut-on des glaces à la groseille, voilà le sorbet tout fait, il n'y a plus qu'à le frapper.

Cette glace, avec notre sirop, est beaucoup plus colorée ; elle a plus, la saveur du

fruit. Enfin, elle est plus agréable que celle faite par la simple expression du suc à froid.

Sorbets de pêches, abricots, etc.

On peut mettre tout fruit en sorbet et en glace : on les choisit parfaitement mûrs ; on les écrase, on leur fait subir une légère coction, avec addition d'eau, pour favoriser l'expression de leur suc, qu'on passe à travers l'étamine ; et on y ajoute les 6 à 8 onces de sucre par pinte de sorbet. C'est au goût et à l'économie à varier les proportions de sucre.

Sorbet de fromage glacé.

On prend une pinte de crême douce, dans laquelle on délaye de six à huit jaunes d'œufs ; on y dissout de six à huit onces de sucre ; on la met sur le feu avec une ou deux feuilles de laurier-amande ; on fait prendre un léger bouillon au sorbet ; on y ajoute, en le retirant du feu, de l'eau de fleur d'oranger, et on le passe à l'étamine, pour ensuite le glacer.

Sorbet de café, chocolat, vanille.

En ajoutant à la crême du café, du chocolat, du sucre de vanille, on a ces sortes de glaces.

Sorbets divers.

En substituant à ces substances l'*oleo-saccharum* de cannelle, de gérofle, etc., on aura des glaces de ces arômes divers.

Oleo-saccharum.

On met sur un morceau de sucre, ou sur une cuillerée de sucre en poudre, depuis 2 jusqu'à 6 gouttes d'huile essentielle quelconque pour une pinte de sorbet; par ce moyen on se passe de la substance même, quand ce n'est que son parfum qu'on recherche.

Nous ne relèverons pas, dans cet article, la carte des glaciers du Palais-Royal : il nous suffit de dire que tout peut faire sorbets et glaces; les proportions, nous les avons données. D'ailleurs, dans l'économie domestique, où l'on use sans abuser, on n'a pas la satiété qui, dans une grande ville, fait rechercher la variété.

DU GLACIER.

Il s'agit du glacier des sorbets. L'appareil consiste en un seau pour recevoir la glace, en une serbotière d'étain ou de fer blanc, et une cuiller de buis à long manche, le cuilleron coupé en travers, pour la rendre coupante.

On prend une livre de glace, une livre de sel de cuisine, et deux poignées de charbon en poudre grossière; on pile la glace. On la mêle avec le sel et le charbon dans le seau à glacer : le seau est étroit, et il a plus de profondeur que la serbotière; car elle doit être embrassée par la glace, qui n'occupe autour d'elle qu'une épaisseur d'un pouce et demi à deux pouces.

On verse son sorbet dans la serbotière, dont le couvercle est garni d'une main. Il ne s'agit plus que de tourner la serbotière dans la glace, et cela sans discontinuité, pour éviter qu'il ne se forme des glaçons isolés; car le mérite de la glace est de se glacer uniformément.

On ouvre par intervalles la serbotière, pour détacher la portion qui se condense sur les

parois et la ramener au centre; la masse également prise, on la laisse dans la serbotière, jusqu'au moment de la servir.

Les sorbets qu'on met encore tièdes dans la serbotière se glacent plus promptement que froids; ce phénomène est connu : on sait qu'en hiver la congélation de l'eau chaude est rapide.

Il ne faut pas glacer trop fortement; ce qui a lieu dans les glaces en tablettes. Beaucoup de gens même préfèrent des *sorbets neigeux :* rien n'engourdit les papilles nerveuses et n'émousse le goût comme un froid excessif, et alors une glace, outre-passant son effet tonique, nuit souvent à la digestion.

Du prix des glaces.

On a le préjugé que les glaces sont une chose coûteuse : elles le sont sans doute, au prix où est le sucre; mais c'était un des mets les plus économiques, de même qu'il est le plus sensuel, lorsque le sucre ne coûtait que 20 s. la livre, et il peut le redevenir, graces au sucre de raisin. Une femme de beaucoup d'esprit, voyant habituellement servir des glaces, à la campagne, chez une de ses amies, se récriait sur ce luxe; elle qui payait 9 ou

10

10 fr. un fromage glacé ; nous lui en fîmes le décompte ; et cette dame conclut que, quand on voulait faire à son entremet, l'économie d'une tourte de frangipane, on pouvait donner, au dessert, un fromage à la glace.

Etablissons la dépense avec notre maîtresse de maison : ceci va donner lieu à une petite digression ; on nous la pardonnera, si elle est utile. D'abord il n'en coûtera pas une pinte de crême douce. Substituons à la crême douce le dernier lait de la traite. Ceci n'est qu'entre nous et la maîtresse de maison ; laissons-le ignorer à la fille de basse-cour.

Prend-on de la crême au-dessus du lait ? c'est *troubler les terrines* ; et quand la maîtresse se plaint du peu de beurre, on s'excuse sur ces levées de crême. Il y a un moyen d'enlever ce prétexte aux abus, c'est de se réserver la dernière portion de la traite, une tasse, un bol, selon la quantité voulue. Cette dernière portion est à-peu-près tout crême : en effet, qu'on sépare la traite en trois parties, la première ne présente que quelques lignes de crême, la seconde un pouce, et la troisième une dose beaucoup plus épaisse. Cela se conçoit aisément : le lait, dans les

tétines, se comporte de même que dans les terrines; c'est-à-dire, que la partie butireuse, la crême, étant spécifiquement plus légère, se tient à la surface; en sorte que la dernière portion de la traite est crême.

Profitons de la circonstance et donnons aux femmes le conseil de préférer, sous les rapports de santé, cette portion de la traite à de la crême, pour leur thé et leur café, parce que contenant un peu de lait, qui est susceptible de se coaguler, la digestion du déjeûner en sera bien plus facile; car on ne digère le lait qu'autant qu'il se coagule, qu'il se *caille promptement dans l'estomac*.

Beaucoup de gens ont à se plaindre de l'usage du café au lait, et sur-tout à la crême, principalement les femmes à la plupart desquelles il occasionne une indisposition particulière au sexe, et cela parce que le café empêche lait et crême *de se cailler*; en sorte que c'est, pour chaque matinée, *une indigestion* ou du moins une digestion très-laborieuse. L'inconvénient est moindre aux déjeûners à la fourchette, dans lesquels on associe le café au lait à d'autres alimens.

Cette observation convertira-t-elle beaucoup d'estomacs accoutumés à prendre le café

seul, et à subir, chaque jour, par habitude une indisposition ? Je le désire. Toutefois si cela n'est pas possible, indiquons un moyen de prévenir la contrariété qu'on éprouve, plus particulièrement en été, de voir le *déjeûner tourner*. On remédie à cet inconvénient, par le mélange, à l'avance, du café nouvellement fait et de la crême douce, ou de cette portion dernière de la traite. Ainsi mélangé, le café se conserve pendant deux et trois jours avec la crême, même dans les chaleurs caniculaires. Quand on vit à la campagne, on peut apporter son café tout prêt et même sucré, pour le chauffer au bain-marie. Je voulais opérer des conversions, et je séduis.

Revenons à la dépense d'un fromage à la glace. Une pinte de lait de dernière traite privera-t-elle d'une demi-livre de beurre ? c'est tout au plus :

Estimons-la, ...	6 s.
— huit œufs, ...	6
— une livre de sucre de raisin (s'il a été préparé à la maison,)	8
— le sel, le charbon, ...	1

Si la glace est à la glacière. Voilà un fro-

mage-glace assez volumineux, pesant plus de trois livres, dont la valeur intrinsèque est à-peu-près de 1 liv. 5 s. Quel est le plat qui coûte meilleur marché ? et y a-t-il mets plus agréable à servir sur la table du Propriétaire rural ?

Pour le glacier, la valeur peut être sextuplée; ce n'est pas encore le sucre de raisin qu'il emploie, et ce qui ne se calcule pas à la maison, devient très-coûteux pour le fabricant. Cette réflexion doit s'appliquer à tous les procédés que j'indique être si économiques dans le ménage des champs; la valeur du principal n'est rien en raison de celle des accessoires. Et cette comparaison devient un des plus puissans argumens en faveur de l'économie domestique, qui souvent s'impose des privations, lorsqu'elle pourrait aisément multiplier ses jouissances. Ce n'est que dans les maisons économes que règne ce genre d'honorable aisance qui a l'air de la prodigalité.

Glaces à la neige. En hiver, par les tems de neige, on y mêle notre sirop et on a des glaces à la groseille excellentes, et, comme on voit, très-économiques; trois cuillerées à bouche de gelée font la tasse de glace.

GLACIÈRE ÉCONOMIQUE.

Si la maîtresse de maison n'a point de glacière, elle ne pourra faire de *glaces* qu'en hiver ; mais elles sont beaucoup plus agréables l'été. Donnons-lui donc un moyen facile de conserver la glace qui recouvre, pendant l'hiver, son étang ou les eaux voisines de son habitation ; établissons chez elle une glacière économique. C'est à M. *Bélanger*, architecte, que nous devons l'invention de cet appareil, et nous allons rapporter ici textuellement la description qu'il nous en a donnée.

« Je vous transmets les résultats des expé-
» riences que j'ai faites sur la glacière éco-
» nomique, de laquelle j'ai infiniment à me
» louer.

» Voici l'exposé exact de mon opération.
» Je m'étais procuré une tonne qui avait
» servi à transporter de l'huile de Marseille
» à Paris, on en trouve par-tout ; elles sont
» cerclées avec des cerceaux de fer ; je
» l'ai fait défoncer par en haut ; par le bas,
» j'ai pratiqué au milieu un trou de l'ouver-
» ture d'un bouchon de liége.

» J'ai introduit dedans une tinette de bois

» de la forme à peu près de celle qui sert à
» battre le beurre, excepté qu'elle est d'un
» tiers plus large et plus haute.

» Cette tinette est posée sur deux pièces
» de bois qui empêchent que son fond ne
» touche celui de la cuve.

» Quand elle a été bien établie dans la
» tonne, j'ai fait remplir les intervalles de
» la tinette à la cuve, de charbon pilé ou
» écrasé; il en est entré à peu près quatre
» voies ou sachées, grandeur du setier de
» blé. J'ai coiffé la tinette d'un couvercle
» qui se lève au moyen d'une poignée : ce
» couvercle contient, en dessous, un ou
» deux crochets, pour attacher la bouteille
» qu'on veut faire rafraîchir.

» Sur ce couvercle repose un sac de deux
» pieds carrés, également rempli de pous-
» sière de charbon, et par-dessus tout, un
» second couvercle qui ferme l'orifice de la
» tonne.

» La tinette se remplit de glace pilée ou
» de neige bien foulée, dans le tems et à
» l'époque des dernières gelées. Tout l'équi-
» page, c'est-à-dire, la grande tonne se
» place dans une cave ou cellier bien frais,
» de manière à être enfoncée dans la terre

» des quatre cinquièmes de sa hauteur. Les » terrains humides ou qui pourraient être » baignés par l'eau, ne sont pas convena- » bles pour conserver cet équipage : les » terrains sableux conviennent beaucoup » mieux.

» Chaque fois que l'on veut avoir du li- » quide à la glace, on lève le premier cou- » vercle de la tonne, le sac qui est dessous » et le couvercle de la tinette; on suspend » par un cordon sa bouteille au crochet du » couvercle, et on referme le tout pendant » une demi-heure : ce tems est suffisant pour » obtenir le plus grand degré de froid. On » peut mettre quatre ou cinq bouteilles, » pourvu qu'on ait soin de ne point négliger » de fermer exactement toute communica- » tion de l'air extérieur avec la glace.

» La soupape de *Parcieux*, pratiquée au » fond de la tinette, sert à laisser écouler » l'eau de la glace qui se fond, sans laisser » d'accès à l'air extérieur; au surplus, le » dessin exprimé dans la planche ci-jointe » vous en dira plus que toutes mes descrip- » tions. »

DES FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

On ne prépare plus guère à l'eau-de-vie que la cerise et la prune, car la pêche et l'abricot ne sont vraiment qu'une éponge abreuvée d'alcohol qui en masque ou en détruit le parfum; tandis qu'en confiture liquide, où confits au sucre, ces fruits conservent au moins leur saveur.

Il en est un peu de la cerise comme de la pêche et de l'abricot, c'est une petite éponge bien coriace ou bien molle, imbibée d'eau-de-vie et nageant le plus souvent dans un assez mauvais sirop. Ne trouvant rien de moins agréable qu'une pareille cerise, j'ai substitué aux manipulations usitées le procédé suivant.

CERISES A L'EAU-DE-VIE.

Prenez cerises précoces parfaitement mûres, ôtez le pédoncule, écrasez-les à la main, séparez-en les noyaux et les concassez, mettez-les sur le feu dans une poêle à confiture avec le sucre ou la cassonade; faites bouillir

à

à un feu doux pendant demi-heure; retirez et jetez dans cette compote bouillante la framboise que vous ferez plonger avec l'écumoire, et versez le tout avec l'eau-de-vie dans une cruche, en y joignant les arômes.

On laisse infuser le tout au soleil jusqu'au moment où l'on récolte la grosse cerise qui est la dernière de toutes.

Alors on exprime cette infusion, on la passe à la chausse, et on y plonge sa cerise dont on coupe la queue en partie.

Par ce procédé, ce n'est plus dans l'eau-de-vie pure, mais dans un excellent ratafia de cerise framboisé et aromatisé, que la cerise infusera; elle n'échangera pas son eau douce et légèrement sucrée contre de l'eau-de-vie, mais bien contre une liqueur aussi agréable au goût que salutaire, et elle ne sera ni racornie ni molle.

Voici les proportions :

Cerises précoces, six livres;
Cassonade ou sucre, trois livres;
Framboise, une livre;
Eau-de-vie, six pintes;

Œillets à ratafia épluchés, six poignées, ou tout autre arôme, gérofle, canelle, vanille;

Cerises à confire, la quantité suffisante pour être recouvertes du liquide.

CERISES A L'EAU-DE-VIE AU SIROP.

On substituera aux six livres de sucre ou cassonade, huit à neuf livres de sirop ; mais le sirop portant avec lui de l'eau dont est privé le sucre, on substituera aux six pintes d'eau-de-vie ordinaire quatre pintes d'eau-de-vie forte ou esprit ; et voilà encore une des appropriations du sirop, telle qu'on ne le distingue point du sucre.

INFUSION DE FRAMBOISE A L'EAU-DE-VIE.

L'alcohol se charge de l'arôme de la framboise, et dans la saison où l'abondance de ce fruit surpasse de beaucoup sa consommation de table, on la cueille, et on la met dans de l'eau-de-vie.

Après une infusion de quelques semaines, on passe, on exprime, on filtre, et on conserve cette infusion.

Sur tous les marcs qui proviennent d'infusion dans l'eau-de-vie, on doit passer,

après les avoir exprimés, une ou deux pintes de vin pour réexprimer de nouveau; ce vin s'emploie dans les ratafias.

PRUNES A L'EAU-DE-VIE.

La prune à l'eau-de-vie sort du cercle de l'économie de la ménagère ; c'est un *confit d'office*, et presque du luxe; il y a d'ailleurs quelqu'art à les bien préparer; toutefois indiquons-en le procédé.

On prend la plus belle reine-claude, celle des quinze ou seize à la livre, avant son point de maturité; on la pique et on la met dans une bassine avec de l'eau froide; on la blanchit, c'est-à-dire qu'on fait chauffer l'eau; puis on enlève avec l'écumoire la prune à mesure qu'elle s'élève à la surface, pour la plonger dans l'eau froide; on retire celles qui se fendent ou se déchirent.

Alors on fait clarifier deux livres de sucre dissout dans trois livres d'eau; le sirop refroidi, on y plonge la prune ainsi blanchie, et on la laisse à un feu doux se pénétrer de sucre; on la retire pour concentrer un peu le sirop, et on y plonge de nouveau la prune qu'on avait mise à refroidir; elle lâche son

eau et prend un peu plus de fermeté par le refroïdissement; enfin on la replonge pour la dernière fois dans le sirop plus concentré et cuit à consistance; alors on enlève la bassine du feu, et on verse la prune et le sirop dans les bocaux où l'on a mis de l'eau-de-vie: les proportions sont partie égale de sirop et d'eau-de-vie; on ne met que les prunes bien entières.

DES VINS DE FRUITS.

Beaucoup de femmes et même plusieurs hommes ne se permettent point de liqueurs ; c'est sur-tout à l'enfance, à la convalescence, enfin aux constitutions délicates qu'elles sont interdites ; dans nombre de ces cas, les vins vieux et généreux sont non-seulement permis, mais prescrits.

Or, le vin le plus salutaire n'est pas le vin qui, comme celui de raisin, contient plusieurs substances salines, et sur-tout deux acides développés, mais bien le vin qui a pour base les sucs si salubres des fruits ; sucs dont le léger acide combiné par une coction réitérée, s'est métamorphosé en un des principes constituans de la matière sucrée.

La médecine ordonne des sucs d'herbes, quelquefois si indigestes ; mais avec combien plus de succès n'emploie-t-elle pas les sucs des fruits doux et sucrés que la maturité de végétation n'amène pas à beaucoup près à ce terme que les fruits obtiennent de notre maturité artificielle, et sur-tout de notre coction !

Les vins de fruits réunissent toutes les

qualités requises pour la santé. C'est le suc des fruits, de même que le vin est celui du raisin; mais, que de tems pour rendre potable, et que d'années pour vieillir ce dernier, en dompter les acides, en émousser l'âpreté! tandis que les vins de fruits doivent à la coction d'être vieux du jour où ils sont faits. Les 24 ou 36 heures employées à cette coction, sont 24 ou 36 ans. Quant à sa générosité, elle est réglée sur la spirituosité des vins que le tems a perfectionnés.

Mais cette partie spiritueuse, m'objectera-t-on, que vous ajoutez à votre vin, lui est étrangère. N'est-ce pas d'un vin quelconque que je l'ai obtenue? Or il n'existe qu'un alcohol, quelle que soit la matière sucrée qui le donne : ce n'est pas la nature qui le produit; elle se borne à en fournir les matériaux à l'art, qui dirige la fermentation de manière à procurer cet alcohol.

Ce n'est pas pour en obtenir le vin, le cidre, le poirée, l'hydromel, le rum et le rach, enfin les bières, que la nature produit du raisin, des pommes, des poires, du miel, la canne, le riz ainsi que l'orge et toutes les graines farineuses. L'objet de la nature a été d'offrir à l'homme des alimens; et c'est son industrie

qui convertit les substances nutritives en substances enivrantes ; jusqu'au lait des animaux qui, par la fermentation, donne un excellent alcohol. Quelle que soit celle de ces substances dont on l'obtienne, il est constamment le même, il ne s'agit que de le rectifier pour l'amener à cette identité.

J'ai cru devoir donner quelques développemens à cet objet, à l'effet d'opposer le raisonnement au préjugé, et de triompher de l'ignorance, qui serait de bonne foi, par l'autorité de la science chimique.

Principes œnologiques.

Les mots *vin*, *vineux*, sont des mots génériques, applicables à tout liquide amené à cet état par la fermentation, et dont on retire, par la distillation, de l'alcohol ; alcohol qui, nous le répétons, bien rectifié, est le même, quelle que soit la substance sucrée qui le produit.

Il n'y a que la matière sucrée qui puisse donner de l'alcohol, et toute matière sucrée en donne.

Elle doit être naturellement étendue dans de l'eau pour pouvoir fermenter. Les sucs

doux et sucrés, récemment exprimés, portent avec eux l'eau nécessaire.

Le sucre est une substance sèche ; le miel a trop de consistance ; il faut donc les étendre dans une quantité relative d'eau ; il en est de même des raisins secs dont on voudrait faire du vin.

Il ne suffit pas d'abandonner le suc sucré à lui-même pour en obtenir une liqueur vineuse ; la fermentation a ses lois, et c'est parce qu'elles sont méconnues que les vins sont tous inférieurs à ce qu'ils devraient être. Cela est vrai depuis le vin de Surène jusqu'au vin de Volnei. Appliquons donc ces lois au vin de fruits.

VIN DE FRUITS ROUGES.

PRENEZ,	Cerises, ...	20 liv.
	Groseilles, ...	8
	Framboises, Merises, . .	de chaque, 6

Ces fruits parfaitement mûrs, et sur-tout la groseille qui ne peut l'être trop, on les traitera comme il a été prescrit, par trois ou quatre coctions, excepté la framboise qu'on n'ajoute qu'en dernier dans la bassine et au moment de la retirer du feu; les noyaux seront concassés.

En calculant le marc à un quart, (le plus ou moins dépend de la grosseur du fruit), on obtiendra 30 livres de sucs; mais l'évaporation a réduit ce suc d'un tiers; c'est-à-dire, de 10 liv.; eh bien! remplacez ce tiers évaporé par 5 pintes de vin faisant nos 10 livres. Il reste 20 livres de suc aqueux ou 10 pintes. Voulez-vous porter ce suc à l'état de spirituosité du vin, ajoutez un quart d'eau-de-vie, savoir 2 pintes et demie: mettons les 3 pintes.

On laisse le tout en infusion; on passe, on

exprime et on arrose avec une pinte de vin le marc qu'on réexprime pour mieux extraire la portion de vin de fruit qu'il retient. On laisse reposer l'infusion, ou on la passe à la chausse.

Ce vin est excellent ; c'est un des plus agréables ; il est suffisamment sucré ; veut-on qu'il le soit davantage, on ajoutera sur ces 18 pintes une pinte de sirop de raisin où de pommes.

VIN DE CERISE.

En Alsace, on met des cerises écrasées dans un tonneau au tiers plein et bien bondonné ; on le descend à la cave, et chaque survenant le roule du pied à l'une ou l'autre extrémité ; au bout de plus ou moins de tems on le soutire, et on a un très-bon vin bien parfumé de son noyau.

En y ajoutant du sirop de raisin il serait beaucoup plus spiritueux ; car le vin de cerise a peu de spirituosité.

Mais combien il serait encore préférable en faisant cuire préalablement la cerise !

Au moins donnons-nous à la ménagère le choix de beaucoup de préparations qui ajoutent fort à l'agrément de la table.

VIN DE CERISES NON-FERMENTÉ.

Prenez des cerises parfaitement mûres, sans être *tournées*, cependant on ne rejettera pas celles qui le seraient; ôtez les pédoncules, écrasez la cerise à la main, séparez-en les noyaux pour les concasser; mettez cerises et noyaux sur le feu, couvrez la bassine, laissez cuire doucement; transvasez et suivez le procédé indiqué pour sa coction, qu'on répétera trois ou quatre fois.

Ces coctions réitérées auront réduit la cerise à peu près du tiers; si on en a employé douze livres, il y aura eu quatre livres d'eau de végétation évaporées. On substituera à ce tiers, à ces quatre livres, deux pintes de bon vin rouge qu'on jettera dans la bassine en la retirant du feu. La cerise a dû conserver environ six livres de son suc, ce qui fait trois pintes; si ce suc eût fermenté, il serait devenu vineux : ajoutez-y donc la quantité d'eau-de-vie qui lui manque; et cette proportion est d'un demi-setier par pinte : ainsi c'est une pinte d'eau-de-vie; ce qui fait le quart de spirituosité, et telle est celle d'un vin généreux.

Après deux ou trois mois d'infusion, passez à travers un tamis, exprimez le marc et laissez déposer le vin pour le tirer au clair, ou filtrez-le à la chausse.

Le veut-on d'une robe plus foncée, car celle du vin de cerise l'est peu, on ajoutera à la cerise un quart de *guignes* ou un huitième de *merises ;* il sera d'une coloration parfaite.

Ce vin de cerises est d'un goût si fin, d'une saveur si agréable, d'un arôme si franc, en même tems qu'*il a son sucre*, résultat de nos coctions réitérées, que ce serait le déshonorer si on y ajoutait de la matière sucrée et même quelque parfum.

VIN DE CERISES FERMENTÉ.

De la cerise écrasée, son noyau concassé, et mise à fermenter, fait un vin qui, distillé, donne le kirschwasser.

Mais la cerise contient trop peu de matière sucrée pour faire un vin de garde, il n'est pas suffisamment alcoholique; on l'obtient beaucoup plus parfumé en soumettant le fruit à la coction, et beaucoup plus généreux en y ajoutant une matière sucrée, telle que le

sucre ou le sirop de raisin : mais la confection de ce vin de cerise s'éloigne trop de la simplicité des opérations de l'économie domestique ; donnons-lui un vin plus facile à préparer, plus spiritueux, et sur-tout plus agréable en même tems que très-salutaire.

Composition.

Cerises.	10 livres.
Merises	2 —
Vin	2 pintes.
Eau-de-vie	1 —

Ce mélange donnera, d'après le procédé que nous venons de prescrire, six pintes de vin.

Estimons le prix de ces six pintes fait dans un ménage rural ; où le vin et l'eau-de-vie sont exempts de droits d'entrée.

Cerise à 1 sou la livre. . . .	12 sous.
Vin, 2 pintes de 12 à 15 sous .	15
Eau-de-vie, une pinte	16
Combustible	3
Total	2 l. 6 s.

Voilà donc un vin délicieux à moins de 8 sous la pinte : c'eût été, en le vendant

40 sous, une belle spéculation pour un liquoriste.

VIN DE CERISES BLANCHES.

La cerise blanche est, de toutes les espèces, la plus sucrée ; en la faisant légèrement cuire et infuser dans un mélange d'une pinte de vin et d'une chopine d'eau-de-vie, on a un vin infiniment agréable, auquel le noyau qu'on a concassé donne une légère odeur de vanille. On passe l'infusion, on exprime et on filtre ; il n'y a pas de sucre à ajouter.

VINS DE GROSEILLES.

La groseille est acide et sucrée ; donc on peut en obtenir du vin. Il en est de ce fruit comme du raisin qui contient de la matière sucrée et de l'acide, mais beaucoup d'acide sur-tout dans les climats tempérés, ainsi que dans les années où le raisin n'acquiert pas une complète maturité ; cependant en 1808 et 1809, par exemple, on n'en a pas moins fait du vin avec de telles vendanges ; et certes, du vin de groseilles eût été préférable.

Plusieurs économistes ont amplement traité

cette matière : mais nous nous bornerons à dire qu'en Angleterre il se fabrique une prodigieuse quantité de vin de groseilles, de même que dans la Belgique ; et que dans les pays non-vinicoles, ce vin serait d'une précieuse ressource. *Baumé* faisait annuellement pour sa consommation, du vin de groseilles ; et ayant un jour des fermiers-généraux, entr'autres, *Lavoisier* et M. de *Mazières*, il ne leur servit pour vin d'ordinaire que de celui de groseilles, dont le prix de beaucoup inferieur à celui du vin de raisin, se trouvait encore diminué des 4 sous d'entrée par pinte qui n'avaient pas été déboursés.

On a publié beaucoup de procédés pour la fabrication du vin de groseilles ; mais tous sont plus ou moins vicieux.

En Angleterre, c'est la groseille qu'on met dans un tonneau, et sur laquelle on jette de l'eau bouillante ; au bout d'un mois on soutire, on met en bouteilles, avec addition de sucre. Ce n'est pas un œnologiste qui a introduit ce procédé, quoiqu'on l'ait célébré comme venant d'Angleterre.

Dans l'Amérique septentrionale, on pile la groseille, ou on la soumet immédiatement au pressoir. On y ajoute de l'eau et du sucre,

et on fait cuver dans le tonneau ; on conserve ce vin sur lie. C'est encore un mauvais procédé.

Vallérius en propose un, dont le résultat est *une boisson vineuse, légèrement acidule, qu'il faut bien distinguer d'une boisson aigre.* Mais une boisson vineuse qui paraît friser un peu l'aigreur, n'est pas du vin, et c'est un véritable vin qu'il s'agit d'obtenir de ce fruit. Procédons-y donc. Appliquons d'abord à la vinification de la groseille les principes de la science œnologique, dans le domaine de laquelle rentrent tous les corps fermentans : des principes ne sont point une dissertation, ils veulent être présentés avec concision.

VIN DE GROSEILLES.

La groseille, avons-nous dit, est un fruit acide et sucré, ainsi que le raisin. Il y a trois moyens de dompter leur acide.

1°. La maturité.

2°. La miellation.

3°. La coction.

4°. Addition de matières sucrées.

5°. La désacidification, dont il sera question ailleurs ; mais nous ne l'emploîrons pas pour le vin de groseille.

On

On choisira la groseille la plus mûre ; on l'exposera pendant un ou deux jours à la miellation ; on ne l'égrainera point ; c'est l'ouvrage de Pénélope, et il ne faut pas prescrire des choses inexécutables, sur-tout en grand : d'ailleurs on fait bien fermenter le grain de raisin avec sa rafle. On mettra la groseille entière dans une chaudière ; on conduira à petit feu jusqu'à ébullition. Le suc de la groseille se déféquera dans sa pellicule et coulera clair ; si on l'écrasait, on aurait un suc épais que sa viscosité empêcherait de se clarifier, et le vin donnerait une abondance extrême de lie, tandis que tout vin bien fait donne le moins de lie possible. Nos vignerons en ont plus dans une seule pièce de vin que je n'en ai dans six.

Voici la maturité de coction, mais elle fait plus que combiner une partie de l'acide, pour le convertir en matière sucrée ; elle concentre le suc en même tems qu'elle extrait l'arôme et la partie colorante qui résident dans la pellicule de ce fruit, avantages que n'a aucun des procédés indiqués ; après l'écoulement spontané du suc, on exprime le marc; enfin on l'arrose d'eau chaude pour le réexprimer et en extraire tout le suc.

Alors on y ajoute de la matière sucrée ; du sucre s'il était à plus bas prix ; du miel, dont, la France, lorsqu'elle n'avait pas de colonies, récoltait une quantité suffisante à ses besoins ; enfin le sirop de raisin, qui est la seule matière sucrée dont on fasse usage en Perse.

La proportion de sucre ou plutôt de moscouade est de six livres pour cent pintes de suc ; celle de miel à peu près la même ; sans être sous forme sèche, il sucre presqu'autant ; huit livres sont la proportion du sirop de raisin.

La matière sucrée ajoutée au suc de groseille, on le soumet à la fermentation, et on y procède comme à celle du vin blanc, dont le tonneau fait cuve ; on peut donner un léger arôme à ce vin : celui qui lui convient le plus est l'arôme de framboise, et tout vin rouge de bonne qualité, et sur-tout bien fait, finit par avoir le ramage de framboise : ainsi on y ajoutera de ce fruit, en retirant la groseille de la chaudière ; mais si on emploie infusion ou l'esprit de framboise, l'addition ne s'en fera que dans le vin fermenté.

Malgré la prétention de nos gourmets, qui ne sont pas des *Lavoisier*, après les avoir laissé s'égayer aux dépens du vin de groseilles,

on pourrait leur servir de celui-ci comme vin d'entremêts ; ils le trouveraient excellent, et après coup, on jouirait de leur courte honte.

VIN DE GROSEILLER ÉPINEUX.

C'est sur-tout avec le fruit du groseiller épineux, la groseille à maquereau, qu'en Angleterre on fait un excellent vin qu'on sert comme vin de liqueur ; il est en effet très-liquoreux, car c'est un des fruits les plus sucrés.

Mais, pour en faire du vin, il faut prendre cette groseille à sa maturité, et ne pas laisser passer ce point ; car alors elle devient d'un sucré fade. Ce ne sont plus ici des recettes plus ou moins vicieuses ; ce sont des principes consacrés par la chimie œnologique et l'expérience.

DU VIN DU MOISSONNEUR.

Puisque la groseille fera la base du vin du moissonneur, plaçons ici cet article. Abstenons-nous de toute déclamation sur l'insensibilité ou plutôt l'inhumanité du fermier, car il y a peu de propriétaire méritant un pareil

reproche ; du fermier, dis-je, qui voit froidement les moissonneurs accablés sous l'ardeur du soleil, haletans et couverts de sueur, ou plutôt n'en ayant plus une goutte à répandre, n'avoir pour se désaltérer qu'une eau tiède, ou glaciale, s'il se trouve une source à leur portée. La ménagère sera plus sensible, sur-tout si nous lui indiquons un procédé bien économique.

S'approvisionner de tous les fruits doux et sucrés à mesure que la saison les procure, et les mettre au four, lorsqu'on a cuit ; tels que la cerise qu'un orage a tournée, la prune, l'abricot, la pomme, la poire précoces, tombées et mûries de piqûres ; cueillir la groseille rouge, celle à maquereau, jusqu'aux mûres et prunelles des haies.

Mêler ces fruits et les mettre dans un tonneau avec trois quarts d'eau bouillante ; laisser un peu de vide, poser la bonde et faciliter, à l'aide d'un fosset, libre dans son trou, le dégagement du gaz.

Aromatiser la boisson avec des baies de genièvre, de l'anis, de l'angélique.

Si on y ajoute deux livres de miel, ou trois livres de sirop de raisin par tonneau, on aura une liqueur plus vineuse.

Mais il faut qu'elle soit légèrement acidule pour être rafraîchissante et désaltérante ; alors à cinq pintes de ce vin, qu'on tirera à la bonde, avec l'attention de remplir le tonneau d'eau froide, on ajoutera dix pintes d'eau et un demi-setier de vinaigre : telle est la boisson qu'on portera au champ.

Si la pièce contient 240, elle donnera 180 pintes de notre vin; en n'y ajoutant, ni miel, ni sirop, il n'aura coûté que du tems et des soins; avec l'addition d'une matière sucrée, il pourra revenir à un centime la pinte, et c'est sauver la vie des hommes à bien bon marché, sur-tout ces cinq pintes de vin devant être étendues dans dix pintes d'eau. Il y a des lois qui punissent l'homicide ; il devrait bien y en avoir pour punir celui qui le devient par imprévoyance ou par cupidité.

L'économie, disons-nous, est la source des vertus, et l'humanité est celle qui lui tient de plus près.

VIN D'ABRICOT.

Il n'y a pas de vin aussi agréable que l'est celui d'abricot. Dans une année où ce fruit était très-abondant, j'ai préparé de ce vin par le procédé que voici. C'est l'abricot-pêche que j'ai dû préférer. A cette époque l'économie se permettait l'emploi du sucre.

Prenez l'abricot fendant de maturité, ouvrez-le et séparez-en le noyau ; saupoudrez-le comme pour la confiture, mais d'une once seulement de sucre par livre, pour faciliter la séparation de son suc ; faites-le cuire à une chaleur douce et *à quatre feux*.

Alors, sur quatre livres de fruit, versez une pinte de bon vin blanc et un demi-setier d'eau-de-vie.

Ajoutez le bois du noyau dont on aura ôté l'amande ; on laissera ce bois sécher pendant cinq ou six jours au soleil, et on le concassera pour le faire infuser dans le vin.

Au bout d'un mois on passera le tout à la chausse. Si la liqueur, ainsi séparée de son marc, avait encore de l'opacité, on la remettrait dans son vase avec addition d'un verre

de bon lait qu'on agite et qui bientôt se caille; un *coagulum*, en se précipitant, éclaircit la liqueur. Je le répète, il n'existe pas de vin de dessert aussi excellent. Ce n'est pas ce ramage de pierre à fusil, de goudron qu'on est convenu de trouver agréable; c'est le goût de l'abricot et de son noyau, comme celui du vin de Lunel est le parfum tout naturel de muscat.

VIN DE PÊCHE.

Le vin de pêche se prépare par le même procédé que le vin d'abricot.

DU KIRSCHWASSER.

Toute espèce de cerises donne par la fermentation, un vin dont on obtient, par la distillation, l'alcohol connu sous le nom de kirschwasser. Toutes ne donnent pas ce produit en même quantité; celle dont on en obtient le plus est la merise noire, ensuite la merise rouge, la guigne noire et rouge; enfin la cerise aigre est la moins productive. La maturité du fruit contribue à augmenter sa matière sucrée, et c'est cette matière qui fait l'alcohol.

On choisira donc les cerises parfaitement mûres; comme on en cultive de plusieurs espèces, on les confondra toutes ensemble. On les écrase à la main; on sépare les noyaux; on les pile et on les met fermenter: tel est le procédé usité. Mais, d'après les principes qui viennent d'être établis, c'est la coction que j'emploie préalablement.

En conséquence, je mets la cerise ainsi écrasée dans une chaudière pour la conduire jusqu'à l'ébullition: laissez-la même bouillir pendant une heure pour concentrer le suc, de

de même qu'on concentre le moût du raisin, pour en obtenir un vin généreux. On met fermenter quand la chaleur est tombée de 15 à 20 degrés.

Si les cerises n'ont pas obtenu une maturité complète, nous y suppléons par la maturité de coction.

Mais la cerise ne donne pas, à beaucoup près, autant d'alcohol que le raisin; son vin est bien moins généreux; alors, pour en obtenir un produit alcoholique plus abondant, ajoutons-y de la matière sucrée; une matière sucrée quelconque, car c'est elle seule qui fait la spirituosité; en effet, une livre de sucre donne, par la fermentation, une livre d'eau-de-vie; mais le sucre est à un trop haut prix, nous emploîrons le sirop de raisin.

Ainsi donc, ajoutons par cent livres de cerises, cinq livres de sirop de raisin. Cette addition devient d'autant plus nécessaire, que la cerise aigre dominerait dans le mélange.

Du reste, dirigeons la fermentation d'après les principes d'œnologie, que j'ai consacrés dans diverses instructions, et que je reproduirai ci-après, (Voyez *Vin*). Couvrons bien exactement la cuve, et comme cette cuve ne sera qu'un tonneau défoncé, après l'avoir

empli à six ou huit pouces du bord, reposons le couvercle, laissant un trou de fosset pour l'échappement du gaz.

La fermentation ne tardera pas à devenir tumultueuse, en raison de l'addition de matière sucrée et du degré de chaleur conservée à la liqueur.

Le vin fait, on bouchera très-exactement le tonneau ; la continuité de la fermentation secondaire et silencieuse développera toute la spirituosité du vin, et on distillera vin et marc, avec l'attention de mettre au fond de la cucurbite un panier d'osier pour suspendre le marc dans une portion du liquide, et l'empêcher d'adhérer au fond.

On distillera au moyen d'une douce ébullition, car il faut que la liqueur bouille pour le dégagement de l'alcohol; on séparera les premiers produits qui portent jusqu'à 26 degrés. Les produits ultérieurs, beaucoup trop faibles, seront réunis pour être rectifiés au bain-marie.

La totalité de l'alcohol obtenu sera mise à 18 degrés par l'addition d'eau bien pure, d'eau distillée, et, à son défaut, on se servira d'eau de pluie.

Par ce procédé, on obtiendra un tiers de

plus de kirschwasser que par les procédés usités.

Ce kirschwasser égale en bonté les meilleurs de ceux qui nous viennent des contrées septentrionales de la France, où ce produit de l'art est devenu une branche importante de commerce. Je dis les meilleurs, car il s'introduit sous le nom de kirschwasser des alcohols de la plus détestable qualité; c'est de l'eau-de-vie de vin, ou plutôt de l'eau-de-vie de grains distillée avec de la merise ou des prunes, et mal distillée; ce qui donne à ce prétendu kirschwasser une odeur d'empyreume et une saveur repoussante; car la bonne foi commerciale s'amoindrit de jour en jour, et elle ne reprendra qu'autant que les lois exigeront de *chacun son métier*.

Le merisier est, de nos arbres indigènes, un de ceux dont la culture exige le moins de soins, qui a le plus beau port et le plus d'envergeure, et qui prend l'accroissement le plus prompt; il rivalise les bois étrangers les plus estimés pour la menuiserie, l'ébénisterie et le tour; enfin, il est, de tous les arbres forestiers, celui dont on retire le plus de produit, en raison de la récolte annuelle de son fruit et de sa conversion en kirschwasser: aussi, un

arpent en merisiers rapporte-t-il davantage, année commune, qu'un arpent de vignes, sur-tout en défalquant les façons, les échalas que la vigne exige.

Comment imaginer, d'après tant d'avantages, que dans les pays où le merisier réussit le mieux, le nord, et où la vigne réussit si mal, on préfère de se livrer à la fabrication de ces mauvaises eaux-de-vie de grains, de genièvre, de pommes-de-terre, toutes désagréables et peu salutaires, de préférence à celle du kirschwaser et koetschwasser, que nous apprendrons à obtenir aussi agréable et aussi salutaire qu'il l'est peu, tel que nous le livre le commerce?

HUILE DE KIRSCHWASSER.

On a beau célébrer le kirsch que la mode a introduit en France, et dont l'habitude a fait besoin, la liqueur connue sous le nom d'huile de kirsch est infiniment préférable et beaucoup plus salutaire; il en est du kirsch comme de l'eau-de-vie : tout célébrés qu'ils sont comme digestifs, ils nuisent plus à la digestion qu'ils ne la facilitent; et tels estomacs qui se refusent au verre d'eau-de-

vie ou de kirsch se trouvent bien d'un verre de ratafia ou d'huile de ce même kirsch.

Prenez une pinte de kirsch et moitié ou trois quarts de sirop de capillaire, auquel on ajoute un filet d'eau de fleurs d'oranges et d'eau de roses, mêlez et filtrez. Ces arômes ne doivent faire ici qu'arrière-goût, on ne doit pas les y distinguer : au lieu de sucre, on peut employer les sirops de raisins ou de pommes ; mais convenons que dans les liqueurs fines, c'est le sucre qu'on doit préférer.

DU MARASQUIN.

Si on ajoute au kirsch en le rectifiant, ou dans le tonneau pour fermenter avec la cerise, un vingtième de son poids de baies de Sainte-Lucie, le noyau également concassé, l'huile de kirsch ne diffère point du marasquin, espèce de cerise avec laquelle la baie de Sainte-Lucie a beaucoup d'analogie.

C'est ainsi qu'on consent à se rendre tributaire de productions éloignées et même étrangères, malgré la facilité de s'en affranchir sans sortir du cercle de sa propriété.

KOETCHWASSER.

La prune, ainsi que tous les fruits doux et sucrés, donne, par la fermentation, un vin dont on obtient, par la distillation, un alcohol, le koetchwasser; il est à la prune ce que le kirschwasser est à la cerise; enfin, ce que l'eau-de-vie est au vin de raisin.

On procède à la fermentation de la prune de même qu'à celle de la cerise, avec cette différence que la prune étant beaucoup plus sucrée, on n'a pas à y ajouter de matière sucrée étrangère, sur-tout si l'on a eu la précaution de lui faire préalablement subir coction.

On ne doit pas laisser fermenter la prune avec son noyau; il importe même de le rejeter; parce que l'huile essentielle que contient le noyau et qui en constitue l'odeur, rend le koetchwasser désagréable au goût, en même tems que cette huile est suspecte quant à ses propriétés.

Comme il n'en est pas de la prune ainsi que du raisin qu'on vendange dans un tems donné, il est prudent de se précautionner de petites cuves; c'est un tonneau scié par moitié:

on fait faire autant de couvercles qu'on a de ces cuvettes ; alors on procède, à fur et à mesure de la récolte, à la vinification de la prune ; ces couvercles doivent fermer le plus exactement possible. Les cuves en état, c'est-à-dire, le vin ayant parachevé sa fermentation, on le distille de même qu'on a distillé la cerise pour en obtenir le kirschwasser.

La totalité des produits de cette distillation réunie, on rectifie son koetchwasser au bain-marie, en y ajoutant, sur dix pintes, une pinte de lait nouvellement trait.

Mais comme le koetchwasser n'aurait pas l'odeur qui appartient à l'alcohol des fruits à noyau, et que nous avons rejeté celui de la prune, on y suppléera par une livre d'amandes amères sur cette quantité de dix pintes ; on pile les amandes avec de l'eau, et on fait une pâte d'orgeat qu'on ajoute avec le lait.

On a, par ce moyen, un alcohol parfaitement semblable à celui de cerise, et ne participant plus des qualités suspectes de l'huile essentielle de la prune ; huile qui, par les procédés ordinaires, est volatilisée avec l'alcohol, dont il suffit de verser dans de l'eau pour s'assurer de la présence de cette huile ;

car à l'instant l'eau blanchit : effet de la séparation de l'huile. Aussi le prix du koetchwasser diffère-t-il des deux tiers de celui du kirschwasser ; c'est ce même koetchwasser dont les colporteurs nous empoisonnent sous le nom de kirschwasser de la Forêt-Noire, de l'Alsace, de la Franche-Comté.

Nous eûmes, il y a huit ou dix ans, une prodigieuse quantité de prunes dans notre vallée de Montmorenci. Son abondance ne lui donnait aucune valeur dans les marchés de la capitale ; le panier de 15 à 20 livres se vendait 12 à 15 sols, et il ne revient au propriétaire que moitié de ce prix ; je me décidai conséquemment à convertir mes prunes en vin pour en faire du koetchwasser. J'en eus trois pièces, qui me donnèrent en alcohol environ cent pintes ; mais, quoique fait avec soin, il n'était pas agréable au goût ; c'était mon noviciat, et j'avais conservé partie des noyaux. Enfin, je concus l'idée de le rectifier, en y ajoutant une traite de lait chaud ; le lait, en se coagulant, fit une couche épaisse de sa partie caseuse et butireuse, à la surface du koetchwasser, qui, en la traversant, y déposa son huile, tout en conservant une agréable odeur d'amande. Le lait

ajoute bien un arôme léger et agréable au produit de la distillation.

M. le préfet du Haut-Rhin, que j'ai rendu juge de la bonté et de l'identité de ce koetchwasser et de l'excellent kirschwasser de son département, a confirmé cette opinion ; en sorte qu'on peut désormais obtenir deux produits absolument les mêmes de la cerise et de la prune, en se conformant au procédé qui fait le sujet de cet article. En élevant le prix de l'un, c'est diminuer le prix de l'autre ; mais, sur-tout, c'est restituer au koetchwasser des propriétés qu'il partagera avec le kirschwasser : résultats dont je m'applaudis, comme pouvant favoriser l'industrie de nos provinces du nord.

Huile de koetchwasser.

Si il existait quelque différence entre l'alcohol de la cerise et celui de la prune, elle disparaîtrait sur-tout par l'addition de la matière sucrée et sa conversion en huile.

Le procédé est le même que pour celle kirschwasser.

DES RATAFIAS.

Les ratafias sont des liqueurs composées d'eau, d'eau-de-vie, de sucre et d'arômes. Leur origine n'est pas très-ancienne; et, comme tous les arts, celui-ci n'a pas eu un début très-brillant, à en juger d'après le ratafia de nos pères, le cassis, le brou de noix, les sept-graines, l'angélique, le coing, qui n'étaient que de simples infusions.

C'est à cela que se réduisait la bibliothèque de la mère de famille, et ce nombre de ratafias était-il encore du luxe! A en juger d'après ces liqueurs de tous les pays, que l'on réunit, Louis XIV, s'affaiblissant avec l'âge, ses médecins lui ordonnèrent, comme cordial, un mélange d'eau distillée de bourache, de buglosse, d'eau de fleur-d'orange, d'esprit de citron, de sucre et esprit-de-vin; on avait cherché à lui rendre le remède agréable, et, dans l'enfance de l'art des liqueurs, c'en fut une en effet très-agréable; les médecins et les courtisans se réunirent vraisemblablement pour lui donner le nom d'*eau divine*, d'après ses effets salutaires et son joli parfum; en sorte que l'eau divine devint la liqueur à la

mode, et on la retrouve en usage chez beaucoup de vieillards. Bientôt parurent le *scuba*, *l'huile de Vénus*, *l'élixir de Garrus*, dont le safran fait la base; en sorte que les premières liqueurs furent médicamenteuses; et elles furent très-chères, parce que c'était des secrets, ce qui en rehaussait fort le prix. Voilà vraisemblablement l'histoire des ratafias et des liqueurs, car on distingue ratafias et liqueurs: les premiers se font par infusion, les seconds par distillation.

Bientôt la préparation des liqueurs devint un art, et il faut avouer qu'il s'est perfectionné de nos jours. Si c'est un art, il a ses principes, et nous allons les établir; dès lors nous n'aurons pas à multiplier à l'infini les recettes.

Jadis c'était une grande affaire, pour une mère de famille, que la préparation de ses ratafias, réduisons-les à toute leur simplicité: quelques pages suffiront et tiendront lieu de volumes publiés sous les noms de *Parfait Liquoriste*, de *Distillateur royal ou impérial.*

Ratafia blanc ou simple. Voici la base de tout ratafia:

Prenez eau-de-vie, . . une pinte.
eau, ... demi-setier.
sucre, ... trois quarterons.

Avec vingt pintes de ratafia blanc la mère de famille peut, dans la même matinée, faire vingt pintes de liqueurs diverses. Elle attachera d'abord son étiquette aux bouteilles, *cannelle*, *œillet*, *gérofle*, *citron*, *orange*, *cedra*, *bergamotte*, etc., etc.; elle mettra quelques gouttes de ces huiles essentielles sur du sucre; ces *oleo-saccharum* font, avec le ratafia blanc, autant de liqueurs. Il n'y a plus qu'à ajouter un arrière-goût; ce sera un filet d'eau de rose, d'eau de fleur d'orange, une pincée de sucre de vanille: ensuite on filtrera.

On évitera même la filtration, si, au lieu de sucre, on a employé le sirop de sucre clarifié, ou le sirop de capillaire, qui donne un joli arrière-goût; alors le mélange reste parfaitement clair. Voici donc d'excellentes liqueurs faites dans un moment; et une matinée suffit à l'approvisionnement de dix années.

RATAFIAS DE FRUITS A ÉCORCE.

Les recettes vous disent de prendre six citrons entiers ou oranges, etc., de les piquer de tant de clous de girofle, de les faire infuser pendant six semaines au soleil dans une cruche, d'y ajouter le sucre.

Eh bien! si un de vos citrons ou une de vos oranges est altéré au centre, ce qui arrive souvent, votre ratafia est impotable.

Si, au contraire, vous coupez le zeste fort mince, et que vous le mettiez infuser dans l'eau-de-vie, cet inconvénient n'est point à redouter.

Si, au lieu de séparer le zeste, vous le râpez avec des morceaux de sucre, jusqu'à la chair blanche, vous vous êtes emparé de la totalité de l'huile essentielle du fruit.

Enfin, si vous mettez par pinte d'eau-de-vie, ou plutôt par pinte de notre ratafia blanc, huit ou dix gouttes de cette huile essentielle sur une cuillerée à café de sucre, vous avez dans ces deux cas, un oleo-saccharum de citron, orange, cedra, bergamotte; ajoutez-y une goutte d'huile de gérofle; et voilà, en un quart-heure, votre ratafia fait, filtré et mis en bouteille. Par ce moyen vous n'aurez point échangé votre eau-de-vie contre l'acide de ces fruits qui réussit fort mal en ratafia et en altère le goût; qu'on morde dans ce citron retiré de l'infusion; il a un goût détestable.

On voit, d'après cet exemple, combien les moyens les plus simples sont préférables. L'ignorance des choses et le tâtonnement font le grand tour pour arriver au but, et communément ils n'y arrivent point.

RATAFIA DE FRUITS ROUGES.

Le ratafia de fruits rouges n'est autre chose que le vin de ces mêmes fruits, en y établissant la proportion d'eau-de-vie que tout ratafia exige et qui est partie égale de suc et eau-de-vie ; cette quantité serait plus forte pour les liqueurs proprement dites.

On ajoutera, sur cette proportion, deux livres et demie d'œillets à ratafia, et à son défaut, le gérofle qui a l'odeur de l'œillet. En effet, c'est avec le gérofle qu'on prépare les poudres et les eaux désignées sous le nom de cette fleur; du reste voyez l'article *Arômes* pour en régler l'emploi.

Il n'en est pas des ratafias comme des vins ; ils doivent être sucrés, et communément ils le sont trop.

La proportion de sirop sera de trois à quatre onces par pinte ; du reste, on consulte son palais sur le plus ou moins de matière sucrée à ajouter ; et j'observe que déjà nos fruits en portent avec eux une portion notable.

Etablissons le prix intrinsèque de ce ratafia :

Quarante livres de fruits que renchérissent la framboise et l'œillet, . .	3 liv.
Les fruits donnent 20 livres ou 10 pintes de suc, et y ajoutant 10 pintes d'eau-de-vie, ...	8
Cinq livres de sirop à 12 sols, c'est ce à quoi il revient au propriétaire, . .	3
Combustible, ...	1
	15 liv.

Voilà donc environ 24 pintes de ratafia revenant à moins de 15 sous, et qui est au moins égal à celui de *Tesseyre*.

Anciennement ces ratafias se préparaient par l'écrasement des fruits, et leur infusion au soleil. A ce procédé j'ai substitué la coction, dont l'effet est de concentrer les sucs, de développer leur arôme, ainsi que leur matière sucrée, de leur donner cette belle couleur pourpre, enfin le velouté et le caractère de vétusté que les liqueurs ne prennent qu'après plusieurs années.

Entre le ratafia fait par simple écrasement et infusion du fruit, et celui fait par coction, il ne peut y avoir de comparaison ni pour la saveur, ni pour le parfum, ni sur-tout pour le cachet de vétusté qui fait le mérite de tout ratafia.

Ratafia de cerises framboisé.

En ajoutant au vin de cerises deux livres de framboise épluchée, qu'on met dans la poêle au moment de la retirer du feu, et supprimant le vin pour y substituer de l'eau-de-vie, ce qui fera trois pintes d'eau-de-vie sur environ trois pintes du suc des fruits, on aura un excellent ratafia de cerises framboisé.

On peut y ajouter quelqu'un des arômes que nous désignerons dans l'article où nous indiquerons leur emploi dans tous les ratafias.

Ratafia de framboise.

En ajoutant à notre infusion de framboise (Voyez page 43,) dans l'eau-de-vie la proportion de matière sucrée que demandent les ratafias, on a du ratafia de framboise, mais cet arôme si agréable demande à être associé à d'autres arômes; ainsi on y en ajoutera.

Ratafia de cassis.

Prenez cerises.	8 liv.
Merises.	4
Framboise.	2
Cassis.	1

Ecrasez

Écrasez la cerise et la merise, séparez-en les noyaux et les concassez. Après une ébullition de demi-heure, plongez dans la poêle la framboise et le cassis; retirez le tout du feu, au bout de cinq minutes, pour le verser dans une cruche où vous aurez préalablement mis cinq pintes d'eau-de-vie et les arômes suivans:

Gérofle.	. . . .	20 têtes.
Cannelle.	. . . .	1 gros.
Coriandre Anis étoilé	} de chaque . . .	2 gros.

Pilez avec une once de sucre pour réduire ces substances en poudre.

Après un mois d'infusion, vous passerez et ajouterez sirop de raisin cinq livres, puis vous filtrerez.

Voilà douze pintes de cassis, agréable, stomachique, et qui reviennent à 4 liv. 10 s.; ce qui fait 7 s. 6 den. la pinte.

Ratafia d'abricot.

A la pinte de vin blanc, substituez une pinte d'eau-de-vie et ajoutez à son bois l'amande pilée, vous aurez un excellent ratafia d'abricot.

Une once de sucre par livre de fruit nous

a suffi pour faire un vin, mais il faut augmenter la proportion de matière sucrée pour faire un ratafia; alors, ce serait pour cette quantité une livre et demie de sucre, ce qui renchérirait fort notre ratafia. On peut donc y employer le sirop de raisin; mais dans les *liqueurs fines*, composées d'un arôme unique, ce sirop ne réussit pas comme dans les ratafias précédens; car, alors il n'y a pas différence de matière sucrée.

En atténuant ainsi l'emploi du sirop de raisin, je mérite d'être cru, lorsque j'indiquerai, avec une égale bonne foi, ses appropriations à d'autres recettes.

Du ratafia de noyaux.

Le ratafia de noyaux d'abricots est un des plus agréables et en même tems le plus simple; en sorte que c'est un de ceux qu'on prépare le plus généralement. Il en circule nombre de recettes qu'on adopte à-peu-près sans choix; nous allons donner les meilleurs.

Quelques-unes de ces recettes prescrivent de laisser infuser, et cela pendant trois ans, le noyau entier dans l'eau-de-vie; cette infusion se fait dans des cruches, communément assez mal bouchées, qu'on expose au

soleil au moins pendant l'été ; et on trouve, le terme de l'infusion arrivé, une grande diminution de son eau-de-vie, savoir, de sa partie la plus alcoholique. Ce tems révolu, on filtre.

Prescrivons une recette plus économique et plus expéditive.

Prenez deux cents noyaux d'abricots que vous concasserez et dont vous séparerez les amandes. Laissez sécher le bois au grand air ; réduisez-le en poudre grossière dans un mortier de fer, et le mettez dans une bouteille avec deux pintes d'eau-de-vie ; bouchez exactement et faites infuser au soleil.

Au bout de quinze jours d'insolation, tirez au clair, et même filtrez, au papier-joseph, votre infusion ; alors, mêlez-y un sirop fait avec une livre et demie de sucre ou de belle cassonade fondue dans une chopine d'eau, et que l'on clarifiera ; cela vous donnera trois pintes de liqueur.

Ce ratafia est beaucoup plus fin, fait avec le bois seul ; cependant, on peut y laisser l'amande, mais toujours s'agit-il de pulvériser le bois.

C'est la division mécanique des substances dures et sèches qui facilite l'extraction de

leurs principes ; et les quinze jours de notre bois ainsi divisé, équivalent aux trois années.

Ratafia d'amandes d'abricots par infusion.

L'AMANDE de l'abricot, employée seule, fait un très-bon ratafia, et qui a beaucoup plus d'arôme ; mais ce n'est pas tout-à-fait celui de son bois.

Prenez cent amandes, jetez-y de l'eau bouillante pour en dérober la pellicule ; mettez-les sécher pendant deux ou trois jours au grand air. Concassez-les dans un mortier de marbre ou de pierre, en y ajoutánt une cuillerée d'eau et une once de sucre ; ainsi réduites en pâte, mettes-les dans une pinte ou une pinte et demie d'eau-de-vie.

Au bout de sept ou huit jours, passez, c'est-à-dire, filtrez et ajoutez-y la proportion de trois quarterons de sucre ou cassonade réduit en sirop avec un demi-setier d'eau.

Ratafia d'amandes amères.

SI on n'a point d'amandes d'abricots, on peut y employer celle de l'amandier amer ; c'est le même arôme ; c'est la même liqueur.

Ratafia d'amandes amères distillé.

En distillant au bain-marie notre infusion d'amandes amères dans l'eau-de-vie, on a une liqueur très-fine et parfumée de cet arôme qu'on recherche dans le kirschwasser.

Ratafia de noyaux de pêches.

Cependant nous observerons qu'il y a dans le ratafia de noyau de pêches un double arôme très-prononcé et qui lui appartient, ainsi qu'au noyau de la prune de mirabelle.

Cet arôme est celui de vanille : en sorte qu'on pourrait étiqueter ces deux ratafias, *Noyau vanillé*.

Ratafia de noyau et fruit.

En ajoutant au vin d'abricot ainsi qu'à celui de pêche les proportions d'eau-de-vie et de sucre, on en fait d'excellens ratafias qui réunissent la saveur et le parfum de leurs fruits respectifs ; je ne sache point de liqueurs des îles qui valent ces ratafias d'abricot et surtout de pêche.

Le procédé usité consiste à mettre dans un carafon, mi-plein d'eau-de-vie, les noyaux de pêches, à mesure qu'on les mange. Les noyaux

doivent occuper les deux tiers du vase ; alors on le remplit d'eau-de-vie, et on y laisse infuser deux ou trois ans.

Mais en concassant le noyau et laissant l'amande coupée par petits morceaux, on abrège, ainsi que pour l'abricot, le tems de l'infusion.

Un bon curé, attendant compagnie, se trouvait au dépourvu de ratafia, et se désespérant de n'avoir que de l'eau-de-vie à offrir à ses convives ; *Bayen*, un de nos plus célèbres chimistes, parent du curé, le tira d'embarras ; c'était la saison des pêches ; il en prit des noyaux qu'il pulvérisa, et fit infuser au soleil. Au bout de 24 heures, il filtra son infusion, y ajouta du sucre, et notre curé put présenter une très-bonne liqueur.

Ratafia de coings.

Prenez, Suc de coings, deux pintes,
Sucre ou belle cassonade, trois liv.

Faites fondre sur le feu et prendre un bouillon ; versez dans une cruche où vous aurez mis,

Eau-de-vie, deux pintes,

dans laquelle auront infusé quelques jours à l'avance,

Angélique confite au sec, une once,
Sucre de vanille, un gros,
Sucre de cannelle, demi-gros.

Au bout d'un mois, filtrez et vous aurez un ratafia très-stomachique et très-agréable, quand avec un peu de tems les arômes se seront fondus.

Ce ratafia est un de ceux pour lequel on doit employer le sirop de raisin. On peut donc substituer aux trois livres de sucre, cinq livres de ce sirop : mais alors il faut une pinte de plus d'eau-de-vie, pour ne pas trop affaiblir le ratafia en raison de l'humidité qu'y porte le sirop.

DES LIQUEURS.

Nous avons distingué les ratafias des liqueurs. Un simple mélange, tel que nous venons de le prescrire, ou de simples infusions, telles que nous en avons précédemment préparées, font les ratafias; tandis que les liqueurs proprement dites, se font par distillation.

De leur préparation. On distille, au bain-marie, l'eau-de-vie et la substance destinée

à donner son arôme ; cannelle, gérofle, café, rose, fleurs d'orange, noyau, etc., etc. ; on en obtient un esprit très-aromatisé, auquel on ajoute un sirop de sucre raffiné, pour avoir une liqueur incolore.

On donne le nom d'*huile* aux liqueurs, lorsqu'au lieu de 3 quarterons de sucre, on met la livre, pour pinte d'esprit et de sirop. Car les ratafias, avec la proportion des trois quarterons, ne sont que *demi-huileux*. Expliquons ce mot : on appelle huileuse une liqueur qui laisse sur le paroi du verre, des stries qui, plus ou moins fortes et lentes à couler, font l'*huileux* ou le *demi-huileux* ; tout ratafia doit être demi-huile, et la proportion des trois quarterons est de rigueur, si ce n'est dans nos ratafias où le fruit cuit fait partie de la portion sucrée.

EAUX DE LA COTE.

Ce sont de véritables liqueurs ; on les obtient par distillation ; mais c'est avec le vin et non l'eau-de-vie qu'on distille les arômes ; à Grenoble cette opération est familière à l'économie domestique ; et dans cette province, ce sont encore les *damoiselles*, comme du

du tems d'*Olivier de Serres*, qui font ces liqueurs. Ce procédé, tout particulier, consiste à suspendre dans le chapiteau de l'alambic un nouet de linge, qui renferme la substance, cannelle, gérofle, angélique, etc. L'alcohol du vin se charge en passant de l'arôme, et c'est une eau-de-vie, au lieu d'esprit de vin, qu'on mélange avec un sirop. Ces eaux de la Côte conservent toujours leur ancienne réputation; et elles la méritent; aussi c'est avec raison que quelques personnes les préfèrent à nos liqueurs des Iles.

LIQUEURS DES ILES.

Elles se font avec de l'eau-de-vie, qui, distillée, forme l'esprit de vin. Il y a contre les liqueurs à l'esprit de vin un préjugé qui est fondé. N'établissons pas de dissertation sur cet objet; mais tenons-nous en à l'expérience, qui dit que ces liqueurs si fines, si incolores, si parfumées, et sûrement très-bien faites, causent toutes de l'altération en raison de la *sécheresse de leur alcohol*, de la forte quantité de sucre, et enfin d'une portion de gomme arabique dissoute dans ces liqueurs pour les vieillir et les adoucir; tout cela réuni

altère et dessèche la bouche. Après le ratafia on ne boit pas d'eau, et il est rare qu'on n'ait pas le besoin d'en avaler quelques gorgées après ces liqueurs fines, qui rendent la bouche pâteuse et fatiguent les papilles nerveuses. Beaucoup de personnes leur préfèrent tout simplement de l'eau-de-vie.

EAU-DE-VIE D'ANDAYE.

Une eau-de-vie, ou plutôt une liqueur très-agréable, c'est l'eau-de-vie d'Andaye; nous disons liqueur, parce que c'en est vraiment une, et qui prouve combien peu il faut d'arômes pour parfumer une assez grande quantité de liquides.

Cette eau-de-vie n'est autre chose qu'une excellente eau-de-vie, à laquelle on ajoute par pinte 5 ou 6 gros de sucre dont une très-petite portion a été caramellée, 5 ou 6 amandes amères, et pour arrière-goût un filet d'eau de fleur d'oranger ou de tel autre arôme; mais il ne faut pas qu'on reconnaisse ces accessoires. Combien d'eaux-de-vie de cent ans sont jeunes, et ne doivent leur apparente vétusté qu'à ces adroits mélanges!

Désacidification de l'eau-de-vie.

On est ordinairement obligé d'attendre très-long-tems des eaux-de-vie d'ailleurs excellentes, parce que le vin dont on les a obtenues contenait un acide qui, volatil, demeure uni à l'alcohol ; cet acide s'émousse difficilement ; mais on l'a bientôt enchaîné, en passant dans une pareille eau-de-vie quelques grains de potasse, ou de cendres qui contiennent ce sel, de charrée, ou enfin de craie, de même que pour la désacidification du moût ou du vin fait ; car on peut désacidifier dans le tonneau un vin acide et acerbe, qu'on désire *mettre en boîte.* On pourra me reprocher de déroger un peu à l'ordre des matières, mais quelques bonnes ménagères me sauront gré peut-être de semer ainsi en passant quelques-uns de ces faits dont elles pourront tirer profit.

La composition des ratafias et liqueurs est, comme nous l'avons dit, un art qui a ses principes. Nous venons de les donner ; ce qui nous exempte de donner *des recettes.* Nous invitons même à se méfier de celles qui

circulent dans les ménages, sans excepter celles qui sont imprimées, et que les gens du métier ne publient assez ordinairement que pour mieux cacher leur secret; à en juger par la complication des procédés décrits, les leurs sont certes beaucoup plus simples. Citons pour exemple les ratafias de fruits à écorce dont nous avons parlé ci-dessus.

ESPRIT DE FRAMBOISE.

L'INFUSION de framboise distillée donne un esprit du parfum le plus agréable; cet esprit, avec la proportion voulue de sirop de sucre, fait une excellente liqueur fine de framboise, toujours en y associant quelque arôme particulier, et à son tour l'esprit de framboise sert à parfumer d'autres liqueurs; car nous verrons que toute liqueur n'est qu'un bouquet dans lequel domine une odeur; c'est le jasmin, l'œillet et le thym, dont le parfum s'associe avec la rose, mais où la rose dominerait.

Infusion de la framboise dans le vinaigre pour en faire un sirop extemporané.

On peut faire son sirop de vinaigre dans la saison; mais comme c'est l'époque où l'on emploie beaucoup de sucre, on hésite à multiplier les préparations qui en exigent une aussi forte quantité.

Dans ce cas, on se contentera de faire infuser la framboise dans du vinaigre, pour employer cette infusion au besoin; en y ajoutant le sucre ou sirop de raisin, on aura un excellent sirop de framboise fait extemporanément; il n'y a plus qu'à y ajouter de l'eau.

A cet effet, on versera quatre pintes de vinaigre blanc, très-fort et bouillant, sur quatre livres de framboises; on bouchera le vase. Au bout d'une quinzaine de jours, on passera l'infusion, et on la tirera au clair. Si le vinaigre était faible, et le suc de framboises l'affaiblira encore, on ajouterait sur la pinte une cuillerée à bouche d'eau-de-vie.

DES MARCS D'INFUSION.

Un ratafia est sur son marc, on le passe au tamis; si le marc est abondant, on doit préférer un clayon en crin : rien ne fatigue une toile de crin comme une masse de marc; son poids la tend et la liqueur coule très-difficilement; on agite le marc; on le comprime, et l'étoffe ne résiste point.

Le marc égoutté sur le clayon, on l'exprime par petites portions à la main ou à la presse; alors on passe la liqueur à travers le tamis : la voilà séparée de son marc; on la met en bouteille, et on attend qu'elle s'éclaircisse, à moins qu'on ne préfère clarifier.

Clarification.

Tout liquide tend à se dépouiller des hétérogénéités qui y sont en suspension; c'est ce qui forme la lie dans les vins, les fües dans l'huile, et les dépôts dans nos liqueurs: le tems et le repos sont des clarificateurs.

Cependant, si la matière du dépôt est légère et que le liquide ait une certaine consistance, le dépôt sera lent à se former; alors on a recours à la clarification. Le

blanc d'œuf et le lait sont deux moyens de clarifier tout liquide alcoholique, parce que l'un et l'autre s'y coagulant, forment un réseau qui enveloppe les hétérogénéités, pour se précipiter avec elles : ainsi donc, on bat un ou deux blancs d'œufs pour dix pintes de liqueur, ou on y met un verre de lait ; on agite ; le coagulum se fait, et la liqueur est claire : alors on la *décante* ; c'est la verser doucement pour la soutirer de dessus le marc, et on n'a plus que le dépôt à filtrer à la chausse ou au papier.

De la filtration.

Quand on a des quantités de liquide à filtrer, on y emploie la chausse : c'est une sorte d'étoffe de toile, de laine ou de coton ; on ne doit pas s'en servir sans qu'elle soit parfaitement lavée et inodore ; si on a peu de liquide, on le filtre au papier joseph ; car le papier gris altère le goût du liquide.

DES USTENSILES.

On a indiqué les principaux appareils indispensables à une économie domestique bien ordonnée : bassines, chaudières à évaporer, étuves, fourneaux économiques, partie de pyrotechnie aujourd'hui très-perfectionnée ; il reste à parler des ustensiles que requiert la préparation des liqueurs et des vins cuits : commençons par les vaisseaux destinés à les recevoir.

Des vases de grès. Ils consistent en cruches, bouteilles, de quatre jusqu'à douze pintes, et petites bouteilles d'une à deux pintes, à col court : telles sont celles dans lesquelles nous arrivent les eaux minérales d'Allemagne, ainsi que le kirschvasser.

Le grès est une porcelaine commune, il doit avoir les caractères de ce biscuit, alors il vaut une bouteille de verre ; on doit donc choisir le grès parfaitement cuit, bien sonore, sans félure. Il y a des grès qui ont une couverte : ce ne sont pas les meilleurs, à moins que cette espèce de vernis ne soit l'effet de la violence du feu.

Des dames-jeannes de verre. Le verre est préférable à tout, il n'a ni porosité ni fêlure ; mais de grands vaisseaux en verre sont difficiles à manier, ils se cassent : on a remédié à ce double inconvénient. Il y a des bouteilles de verre rondes, à col court, qui tiennent de 40 à 50 pintes ; assujetties dans un panier de fort osier et entourées de foin, elles se manient très-bien, et sont à l'abri de la cassure, parce qu'on n'a à mouvoir que cette enveloppe. Dans cet état, leur solidité est telle que c'est dans ces bouteilles qu'on met et expédie souvent au loin l'acide sulphurique, *cette huile de vitriol* qui, concentrée comme elle l'est, est *une sorte de feu, dans l'état de liquidité*, dissolvant et brûlant les corps qu'il touche.

On peut donc confier ses liqueurs et ses vins liquoreux à ces dames-jeannes (1) : ce n'est pas qu'on ne puisse les déposer dans des tonneaux ; mais que ce ne soit pas dans des tonneaux ordinaires.

Des tonneaux. Les tonneaux ont beaucoup

---

(1) On trouve ces bouteilles dans le magasin de M. Acloque, rue de la Barillerie, près du Palais ; leur prix est de 9 à 10 francs.

d'inconvéniens. Sont-ils à la cave? leurs cerceaux se relâchent et pourrissent, c'est toujours à réparer; ils perdent même en ne fuyant pas, ce qui arrive fréquemment; alors il faut remplir, ou ils restent en vidange. Sont-ils dans des chambres hautes, au grenier? et c'est, avons-nous dit, la cave des liqueurs et des vins de liqueurs, la douve se dessèche, les cerceaux jouent; alors ils perdent infiniment, et c'est l'alcohol qui se volatilise : ce qui diminue et affaiblit d'autant le liquide spiritueux.

J'ai remédié à ces inconvéniens par un procédé fort simple, employé avec le plus grand succès dans mon économie domestique pour la conservation des portes, fenêtres, volets, bancs de jardin, enfin de tout bois exposé aux injures de l'air, et conséquemment à une dégradation plus ou moins rapide. J'ai appliqué ce procédé à mon œnologie, c'est-à-dire à mes vaisseaux vinaires.

Peinture au sable. On donne au bois une couche de la couleur la plus commune, huile et ocre; cette première couche étendue, on saupoudre au tamis ou à la main du grès *du sablon d'Etampe*, enfin un sable pur et fin;

on secoue la pièce ; l'huile ne prend que ce qu'elle peut absorber, de même que l'encre, quand on saupoudre l'écriture ; on laisse sécher. Le mélange du sable rend la dessiccation plus prompte : cette première couche peut à la rigueur suffire, et on y en met une seconde en vert, ou en telle autre couleur. Mais pour les bois qui demandent une grande solidité, on met une seconde couche égale à la première, avec huile et sable ; une troisième couche devient inutile ; d'ailleurs, on peut ajouter le sable à une seconde couche de vert.

Le bois, dans cet état, est d'une solidité, je dirai supérieure à celle de la pierre ; et en effet, c'est une gaine lapidifiée qui enveloppe le bois : il y a, dans la pierre, des portions tendres : les bancs des jardins sont creusés là où il y a du coquillage à l'état calcaire : la mousse qui s'y attache en ronge les surfaces ; enfin, ils peuvent se casser par l'effet des gelées, si la pierre est poreuse. Notre banc de bois est invulnérable : c'est l'emploi de ce moyen que j'ai indiqué à M. *Morel*, alors architecte de M. le prince de *Conti*, pour conserver les ponts à l'Ile-Adam, dont les réprations continuelles

tourmentaient fort cet honorable et probe artiste ; et tout constructeur qui voudra justifier cette double qualification, emploiera ce moyen : je l'ai publié sur les toits, et il n'en est pas devenu plus populaire : au moins la mère de famille saura-t-elle l'employer, et elle pourra faire des volets extérieurs avec du bois de sapin, en les revêtissant de cette peinture ; ils seront plus légers qu'en chêne, moins chers et bien plus durables.

Peinture au sable appliquée aux tonneaux. Les tonneaux sont un fort objet de dépense, par le nombre et la cherté des cerceaux, indépendamment de la dépense qu'ils font du liquide contenu ; en conséquence, j'ai substitué aux tonneaux des pipes d'eau-de-vie et d'huile, et aux cerceaux, des cercles de fer ; alors je les ai fait peindre à deux couches, huile et sable ; et dès ce moment, plus de réparations, plus d'écoulement, plus de remplissage. C'est un petit foudre en pierre : le vin est défendu intérieurement par sa couche de tartre, si on ne le désacidifie point ; et à l'extérieur, par notre peinture au sable ; ce qui est pour lui un double rempart que ne peuvent plus

assiéger l'air, l'humidité et la moisissure, à laquelle ni cerceau ni douve ne résistent; ce qui expose quelques pièces de vin à se perdre dans le cellier : on est affranchi de l'hypothèque que le tonnelier a sur votre cave.

Des tonnelets. Il en est des tonnelets comme des tonneaux : on les fait faire de la continence voulue; de 50, de 100 et de 150 pintes, avec des douves de pipes et des cercles en fer, et on les peint à deux couches : ces tonnelets se conduisent au grenier comme les tonneaux à la cave, sans nul encombre. Je n'ai pas le mérite de cet excellent procédé; je le tiens d'un bon Picard qui en faisait son secret, et il était difficile qu'il fût révélé à homme, comme on voit, qui eût moins de discrétion; car ce n'est pas ma faute si, depuis quarante ans, il s'est fait autant de bois pourri, et qu'on aurait pu conserver.

Des vaisseaux évaporatoires.

Il n'y a évaporation qu'à la surface des liquides; en sorte qu'un vaisseau profond n'évapore que dans la proportion du diamètre

de son orifice ; ainsi on emploie beaucoup plus de combustible ; on fatigue son liquide par la continuité de l'ébullition ; tandis que si le vaisseau contient en surface ce que tel autre contient en profondeur, tout devient bénéfice et amélioration du liquide évaporé.

Mes vaisseaux évaporatoires consistent donc en une chaudière de douze et une de six pieds de long sur trois pieds de large, montées sur un fourneau économique. Mais au défaut de cet appareil, on se contentera d'une plaque de cuivre mince relevée par ses quatre côtés de deux à trois pouces, et un robinet à l'un des angles ; tel doit être l'appareil évaporatoire du ménage ; et telle est la promptitude avec laquelle le liquide s'échauffe, qu'au bout de dix minutes on ne tient pas le doigt dans la liqueur qu'on vient de verser pour remplir l'évaporatoire.

DE LA POMME.

La pomme est, sous tous les rapports, pour les contrées où on la cultive, ce qu'est le raisin pour les contrées favorables à sa culture. De même que le raisin, la pomme donne son vin : savoir, le cidre dont on obtiendrait une beaucoup meilleure eau-de-vie, si on la soumettait à un bon procédé de rectification.

La pomme offre en outre à l'économie du ménage beaucoup plus de ressources que le raisin, qui ne donne que son raisiné et son fruit séché, car il ne se conserve frais que très-difficilement, tandis que la pomme se conserve fraîche et saine pendant au moins une année. Il est ordinaire de voir servir sur table la pomme de printems avec la pomme d'hiver, et c'est à celle-ci qu'on donne communément la préférence; car on sait combien la maturité d'expectation ajoute à la saveur et à l'arôme de ce fruit; en sorte qu'on mange la pomme pendant l'année entière, fraîche, cuite, ou en compote,

Quant à la pomme qui n'est pas susceptible de se conserver, on en prépare la pommée,

on en fait de la marmelade; enfin on en obtient une gelée qui est confiture de luxe, en même tems que salutaire et agréable; elle fait partie des alimens légers qu'on accorde à la convalescence. Le raisin ne participe point de ces derniers avantages.

De la conservation des pommes.

Toute pomme à couteau se conserve au fruitier; elle ne demande que la maturité d'expectation, et celle de miellation serait superflue. Ainsi donc on ne les mettra point en tas, pour jeter leur feu, comme cela se pratique pour la pomme à cidre; c'est au fruitier qu'il faut les porter. Elles seront cueillies assez mûres pour pouvoir se détacher de la branche; une maturité plus avancée nuirait à leur conservation.

Du fruitier.

L'emplacement du fruitier doit être au levant, dans une pièce qui n'admette ni courant d'air, ni humidité; mieux vaut un local frais que sec; aussi le fruit se conserve-t-il très-bien dans un souterrain, et même dans une cave. L'air, l'inégalité de la température, la lumière sont autant d'agens qui accélè-

rent

rent la maturité, et l'objet est de la retarder. Le fruit se place sur des planches; le bois n'étant point conducteur du calorique, ne change pas de température. On isole le fruit, car c'est à leur point de contact que les fruits commencent à s'altérer, la peau se macule, et la pulpe se désorganise, et les beaux fruits le sont en les posant sur de la mousse bien sèche.

Quant au bon chrétien, on doit l'envelopper dans du papier blanc et fin, car sa peau, quoique fort épaisse, se noircit facilement à l'air.

Les petites provisions qu'on fait à la ville se conservent très-bien dans une armoire, dans des tiroirs. On avait apporté à un de mes amis du fruit de sa campagne; le domestique le plaça sur une armoire dans un cabinet destiné à faire poudrer; les mêmes fruits, conservés avec soin au fruitier de la maison, le furent moins bien, et on était, depuis un mois, à la fin de la provision, lorsque mon ami se rappelle ce dépôt; on crut le fruit perdu de pourriture; il était couvert de poudre et de poussière, il n'y eut qu'à l'essuyer; jamais fruit n'avait été mieux conservé; c'est ainsi que le hasard met quelquefois en défaut les calculs de la prévoyance.

On conserve le fruit beaucoup au-delà du terme ordinaire, en le plongeant dans un vernis à l'esprit de vin, à l'aide d'un fil attaché à la queue : la couche de vernis se sèche en un moment. Du blanc d'œuf ou un mucilage de fécule de pomme-de-terre dans l'eau, seront un moyen plus à la disposition de la ménagère, et moyen également conservateur.

DE LA POMMÉE.

La pomme est de tous les fruits celui qui contient le plus de matière sucrée, et cependant on l'associe constamment avec le sucre pour en corriger l'acide. La pomme cuite, la pomme en compote, la pomme pour charlotte, veulent être sucrées.

Apprenons à nous passer de sucre, et que ce soit la pomme elle-même qui fasse sa matière sucrée, ainsi que l'ont déjà faite d'autres fruits.

Le cidre nouveau n'est qu'une eau sucrée, parce que la fermentation en a émoussé l'acide, ou plutôt elle l'a combiné avec le muqueux, et en a fait de la matière sucrée.

Voici une expérience qui prouve cette combinaison de l'acide opérée par la seule

chaleur : du suc de pomme conservé, depuis trois mois, au fruitier, et mélé avec le lait, le caille à l'instant. Ce même suc, mis au bain-marie pendant un quart d'heure, ne fait plus cailler le lait : tel est l'effet de la coction. Appliquons-la à notre pommée.

C'est à la fin de novembre qu'on doit s'occuper de la pommée. On prend toutes espèces de pommes, et bien entendu les moins belles, ainsi que celles dont la piqûre du ver a devancé la maturité ; on les pèle, on les coupe en deux ou en quatre, on enlève les pepins, on les met dans un chaudron sur lequel on pose un couvercle et au fond duquel on a jeté un ou deux verres d'eau. On débute par un feu doux, la pomme s'amollit ; quand elle commence à fondre, on la verse dans des terrines qu'on transporte au frais ; le lendemain, on conduit la pomme à la cuisson ; on la retire de nouveau du feu.

On peut ne pas ôter les pepins de la pomme, alors on pulpe à travers la pulpoire, ce qui est plus expéditif et plus économique de tems ; si on préparait la pommée en grande quantité, on peut, en pulpant ainsi, se dispenser de peler. La peau de quelques pommes a un joli arôme qui, avec celui du pepin,

parfume la pommée; mais un arôme qui va très-bien avec la pomme est celui du coing; un seul suffit pour cent pommes.

Enfin on remet la pommée sur le feu pour la troisième fois, et on finit par la cuire en consistance de marmelade; si, refroidie, elle relâche encore son eau, on la remet sur le feu; enfin on l'empotte; et on présente à deux ou trois fois les pots au four, à la sortie du pain, ce qui recuit la pommée et fait à sa surface une croûte qui tend à la conserver.

La pomme, brusquement cuite au feu, est acidule, et veut, pour être mangée, du sucre, tandis que, par ces coctions réitérées, elle devient très-sucrée. On l'aromatise comme la compote avec de la canelle, etc.

Cette pommée est une excellente marmelade, aussi sucrée que le sont les confitures; et pendant l'hiver elle devient un aliment agréable et sain, non-seulement pour l'enfance, mais pour la famille entière, ainsi que pour les serviteurs; on ne s'en lasse point, et quand la provision n'a pas été suffisante, c'est un mets qui manque pour la saison du printems, où l'on n'a pour attendre les premiers fruits que la pomme, si elle a pu se conserver, la pommée, le raisin et les raisinés.

De la charlotte.

Une charlotte est un plat d'hiver qu'on aime : aussi en sert-on fréquemment ; mais s'il faut acheter le demi-cent de pommes, car la pomme est le fruit qui fond le plus, et y faire entrer le sucre que la pomme exige pour en émousser l'acide, c'est un plat bien cher, et c'est beaucoup d'embarras. Notre pommée est une charlotte faite à l'avance ; il n'y a plus qu'à la faire chauffer avec quelques cueillerées d'eau, en raison de sa consistance, et à l'entourer de son pain grillé et beurré ; alors c'est le met le moins coûteux.

Mais veut-on éviter ces coctions réitérées de la pommée ? on peut, à la seconde mise au feu, y ajouter du sirop de pomme, dont nous ferons tout-à-l'heure ample provision à la ménagère.

Pommes séchées.

On fait de la pomme comme de la poire tapée, en la desséchant ; mais à quoi bon cette préparation d'un fruit dont on jouit à peu près l'année entière?

D'ailleurs à quoi sert-elle ? mangée dans cet état, elle ne vaut rien ; elle est mollasse,

cornée et sur-tout acide, parce que c'est la coction, et non la brusque évaporation de son humidité, qui fait la matière sucrée de la pomme.

Gelée de pommes.

On la fait avec la pomme de reinette, à laquelle on associe quelquefois le calville. On les pèle, le fruit et les mains plongés dans l'eau, pour prévenir la coloration du fruit. Il faut un couteau à lame d'argent. On coupe les pommes par quartiers et on les met cuire dans une suffisante quantité d'eau pour les recouvrir ; on pose le couvercle sur le vaisseau où elles doivent cuire à une douce ébullition ; la pomme se réduit en marmelade ; on la verse sur un linge fin tendu lâchement de manière à faire poche. Dix ou douze heures suffisent pour l'écoulement du suc. Sur une pinte de ce suc on met une livre de sucre ; on clarifie avec le suc de deux ou trois citrons ; on écume et on laisse réduire pendant l'espace de trois-quarts d'heure à un feu un peu vif. Au moment de retirer la poêle du feu, on plonge dans la marmelade le reste entier des citrons, qu'on a coupé très-mince, et après une ou deux minutes, on le divise

en lanières pour le mêler avec la marmelade qu'alors on coule dans les pots.

Cette gelée de pommes fait l'orgueil des confiseurs rouennais. Nous en indiquerons une qui fera l'orgueil de la bonne ménagère, comme beaucoup moins coûteuse, parce qu'elle n'exige point de sucre, comme beaucoup plus tôt faite, à-peu-près aussi agréable et tout aussi salutaire.

Du sirop de pommes.

La pomme destinée à faire le sirop et la gelée doit avoir toutes les maturités possibles, et sur-tout celle de l'expectation ; en sorte que les mois de mars ou avril sont l'époque la plus convenable pour la confection de ce sirop et de sa gelée.

On trie les pommes pour séparer celles qui, pendant l'hiver, auraient pu souffrir. On les broie au moulin ; on les exprime au pressoir. Le suc passe trouble ; bientôt il coule plus clair, c'est ce dernier qu'on réserve, ainsi que le suc de la dernière expression, qui provient d'un peu d'eau dont on a arrosé le marc. En versant sur le marc le premier suc qui a passe trouble, on peut l'obtenir cla-

rifié. Je ne l'ai point éprouvé ; mais cela me paraît devoir être.

On met évaporer le moût dans une large bassine, ou mieux encore dans l'évaporatoire dont nous parlerons plus bas ; le feu doit être assez fort. Réduit à moitié environ, on l'essaie au pèse-liqueur. Pour être converti en sirop, il doit porter de 28 à 30 degrés chaud ; ce qui, après le refroidissement, le porte à 32 degrés.

Voilà le sirop de pommes fait ; on voit que ce procédé consiste à évaporer environ à moitié le moût pour le convertir en sirop. Cette quantité relative du moût et du sirop dépend entièrement de la qualité de la pomme ; car dans cette saison elle a toute la maturité dont elle est susceptible.

De la gelée de pommes sans sucre.

Le moût, évaporé de moitié environ, fait notre sirop ; évaporé des trois-quarts, il fait notre gelée. Le suc de citron ne réussirait pas, mais bien son zeste, pour l'aromatiser. La matière sucrée de la pomme ne se laisse pas adultérer ; elle est virginale.

Cette gelée a toute la consistance de celle de

de Rouen ; elle a moins de blancheur et de limpidité : et sans avoir l'excès de sucre qui, dans la gelée de Rouen, masque la saveur du fruit qu'il faut relever par l'acide du citron, elle est aussi sucrée qu'elle doive l'être ; enfin, c'est après la gelée de pommes de Rouen, la meilleure ; c'est-à-dire, qu'elle est préférable à celle qu'on prépare ordinairement.

Mais quelle différence dans le prix !

De la pâte de pomme.

Le moût un peu concentré et exposé à la douce chaleur d'une étuve, donne la pâte de pomme aussi agréable que celle du commerce ; c'est la même préparation que pour la pâte d'abricot et celle de coing.

Observations sur le sirop de pomme.

J'avais adopté, dans mon économie domestique, le procédé connu de tout tems en Normandie, ainsi qu'en Allemagne, lequel consiste à concentrer le cidre doux, c'est-à-dire le moût de pomme, pour en faire de la *pommée*, comme on concentre du vin doux, pour en faire du raisiné ; en ajoutant à l'un et

à l'autre de ces moûts épaissis divers fruits ; ce qui fait de la pommée une espèce de confiture très-commune, plus spécialement destinée à l'enfance ainsi qu'au peuple.

Mais il y avait loin de cette pommée au sirop de pomme, ou plutôt l'opération de la pommée *outre-passait* celle du sirop; puisqu'au lieu de prolonger l'évaporation du moût, il aurait fallu s'arrêter à la consistance qui le mettait à l'état de sirop, sans l'associer aux fruits qu'on fait entrer dans la pommée. *Mais combien de choses nous voyons*, dit Montaigne, *et que nous n'apercevons point!* En effet, ce n'est ni la Normandie, ni l'Allemagne, inondées de cidre dans les années d'abondance, qui ont imaginé de substituer ainsi au sucre la matière sucrée de la pomme sous forme de sirop.

C'est moi qui, en 1808, le 6 mai, observant la qualité du moût qu'on exprimait des pommes conservées jusqu'alors pour en faire du cidre, et frappé de sa limpidité, de sa saveur, éminemment sucrée, crus voir dans ce fruit ce que M. *Parmentier* avait vu dans le raisin, la substitution de son moût au sucre, et son appropriation à nombre d'usa-

ges dans l'économie domestique. Je dirigeai dès-lors mes expériences vers ce but, et j'en publiai le résultat (1). Je portai chez le ministre de l'intérieur, M. *Cretté*, à Auteuil, du sirop de pomme, et une liqueur préparée avec ce sirop; il y avait ce jour-là une réunion de chimistes, entre autres *Fourcroy* et M. *Vauquelin*. Le sirop de raisin était l'objet de la réunion, et le sirop de pomme fut un autre tribut que j'y portai.

Je me crois donc autorisé à regarder ce procédé comme une utile application de la science à l'économie domestique, en même tems qu'elle sert l'économie politique, laquelle voulait une matière sucrée indigène. En effet, si l'Europe vinicole est assurée de trouver aujourd'hui, dans le raisin, la matière sucrée propre à remplacer le sucre dans nombre de préparations, la partie beaucoup plus étendue de l'Europe, où la vigne ne croît pas, jouira également de la ressource d'une matière sucrée qui puisse satisfaire à ses besoins; elle la trouvera spécialement dans le suc de la pomme.

Pour l'économie domestique, les sirops de

---

(1) Matière sucrée de la pomme, etc.

raisin et de pomme remplissent donc les mêmes objets ; ils sont susceptibles des mêmes appropriations. Il en sera plus particulièrement traité à l'article *Sirop de raisin :* toujours est-il que ces deux sirops peuvent remplacer les neuf dixièmes de la consommation de sucre en Europe, en sorte que les doléances de l'économie sur le prix et la rareté du sucre doivent cesser, si elle sait tirer parti de ce double bienfait.

DE LA POIRE.

La poire, ainsi que la pomme, se conserve ; moins long-tems peut-être, mais toujours est-il que, dans les années favorables au fruit, la poire traverse complètement l'hiver ; on peut en prolonger la jouissance pour des années entières en la séchant, en la confisant au sirop, ainsi qu'à l'eau-de-vie, enfin, en la portant, par la cuisson, à l'état de marmelade, qui est à la poire ce que la pommée est à la pomme ; nous ne la nommerons pas *poirée* pour éviter confusion du mot avec celui de *poiré*, qui est le vin de ce fruit, et avec la *poirée*, plante potagère,

De la cuisson de la poire.

Les poires se cuisent sans eau ou avec de l'eau, ce qui fait les poires cuites ou les compotes.

De la poire cuite.

Cuisons la poire sans eau : beaucoup plus sucrée que la pomme, la poire peut se passer de sucre si elle est bien cuite ; même les poires âpres, telles que le catillac, etc. On les cuit, comme la pomme, dans un pommier de terre, à la chaleur rayonnante du foyer; mais cette manière exige beaucoup d'attention pour prévenir l'inégale cuisson. Le meilleur parti est de les cuire au four, dans leur propre suc ; ce qui a lieu pour des quantités ; telles sont les poires cuites qui se débitent dans les marchés. On obtient ce genre de cuisson, en enveloppant la poire dans du papier, et la plongeant dans de l'eau froide ; le papier bien appliqué par ce moyen à la poire, on la met au milieu des cendres chaudes, le soir, en éteignant le feu du foyer, et le matin on trouve la poire parfaitement cuite ; son suc retenu dans sa peau fait un véritable sirop.

La poire de bon-chrétien cuite ainsi, est délicieuse.

Des compotes.

On fait généralement très-mal les compotes de poires, qui, cependant, sont, en hiver, le plat de dessert de tous les jours : on pèle la poire, on la coupe par quartiers, on la fait cuire avec de l'eau et du sucre; la poire échange ainsi son suc contre un autre sucre, et son parfum contre un arôme étranger; c'est une poire dans du sirop de cannelle, de gérofle ou de citron, elle a perdu sa saveur. Cette manière de faire la compote de poire de bon-chrétien, semble n'avoir réservé ce fruit que pour être, comme la compote d'oranges, mise à l'eau-de-vie et au sucre; tandis que cette poire est une des plus sucrées, en la laissant entière et la faisant cuire dans l'eau, sans la peler, sans y ajouter de sucre; la poire cuite, on concentre l'eau dans laquelle elle a bouilli, et elle fait un véritable sirop en la dressant; le peu d'arôme qu'on y ajoute ne couvre pas son parfum naturel. On peut à la rigueur la peler pour la servir.

Compote d'hiver.

La poire blanchie ou plutôt conduite à une demi-cuisson, dans de l'eau, à laquelle on ajoute du sirop de pomme ou de raisin, est susceptible de se conserver dans le sirop rapproché à consistance. Veut-on en faire une compote? on retire les poires du sirop et on achève leur cuisson avec une portion d'eau qu'on y ajoute. Le sirop qui les enduit suffit de reste pour les avoir très-sucrées, et celui qui a servi de bain à la poire, s'emploie à une autre destination. (Voyez *Conservation des fruits dans le sirop.*)

Compote à l'eau-de-vie.

On fait un peu plus cuire la poire, et un peu moins son sirop; on y ajoute un quart d'eau-de-vie; on a une excellente compote; on l'aromatise comme d'autres compotes.

Des poires séchées ou tapées.

La poire se mange crue; il est inutile de répéter que même la poire d'été acquiert plus de saveur et *plus de fondant* par la maturité de miellation, qui s'opère en ayant soin de placer les poires sur leur œil dans l'office,

avec un peu de mousse pour les isoler de la planche où on les range.

La poire d'été passe rapidement : ce sont assez ordinairement ces espèces-là qui chargent le plus ; il s'agit donc de les conserver ; en les faisant sécher, on en prolonge la jouissance au moins pour deux années.

Les poires qu'on soumet à la dessiccation sont le rousselet, le beurré d'Angleterre, le doyenné, le beurré, le messire-jean et le martin-sec. Il n'y a que ces espèces dont on fasse des poires tapées ; les poires d'hiver peuvent se conserver, d'ailleurs elles sont trop dures pour recevoir cette préparation.

Voici la manière de faire la poire tapée, car le procédé ne se borne pas à une simple dessiccation.

On pèle la poire, dont on réserve la pelure ; la poire pelée, on la blanchit dans l'eau bouillante, et même si elle est assez ferme pour résister à un léger bouillon, on le lui donne. On conservera l'eau qui a été employée au blanchiment.

La poire rangée sur des claies, on la porte au four ou à l'étuve ; le four chauffé un peu au-dessous des degrés qu'on donne pour cuire le pain. On remet ainsi la poire au four pen-

dant trois jours. Nous avons suffisamment expliqué les motifs de cette itérative coction. Le quatrième jour, on applatit légèrement les poires avec la paume de la main plutôt qu'avec une palette, et on les remet au four.

On a dû, comme nous l'avons prescrit, réserver la pelure des poires et l'eau qui a servi à leur blanchîment. — Voici leur emploi :

Jetez dans cette eau la pelure qu'on a pilée préalablement dans le mortier, et dont on a fait une sorte de pâte; faites-la bouillir, passez à travers un tamis, et exprimez le marc : remettez sur le feu pour réduire ce liquide à consistance de sirop, et avant de remettre vos poires au four pour la quatrième fois, plongez-les dans ce sirop chaud.

On prépare des poires tapées sans les peler, pour les associer aux pruneaux en compote; mais la peau de la poire tapée est sèche et dure, en sorte que mieux vaut la peler.

De l'approvisionnement de poires pour le raisiné.

Les poires, vu la diversité des espèces, mûrissent à des tems inégaux; on n'en récolte

souvent pas une quantité suffisante à la fois pour entreprendre de les sécher, et il y a beaucoup de ces fruits gaspillés.

Mais nous avons à penser au raisiné qui consomme une assez grande quantité de poires, et qui en exige beaucoup pour corriger son acidité, si on ne l'a pas désacidifié; en conséquence on fera cuire des poires au fur et à mesure de leur récolte, c'est-à-dire qu'on les réduira en marmelade. A l'époque de la vendange, on sera trop heureux de trouver cet approvisionnement qui économisera les poires de garde, dont il aurait fallu faire emploi.

Sirop de poire.

On n'obtient pas de la poire un sirop agréable, il est acerbe; quoique cependant le suc de ce fruit cuit soit un véritable sirop. Il est dailleurs, comme celui des pommes, difficile à clarifier; il faudrait, pour l'obtenir bon, faire préalablement subir à la poire une ou plusieurs coctions; alors, en concentrant le suc qui coule du fruit cuit, on aurait un excellent sirop.

Il en serait de même du sirop de pomme, en concentrant et en réduisant à consistance de sirop la décoction de ce fruit.

DU CIDRE.

On ne s'attend pas à trouver dans cet opuscule des traités complets sur chaque objet; il a bien fallu resserrer le cercle de chacun d'eux. Nous nous bornerons donc, sur la confection du cidre, à quelques principes dont l'application sera facile.

Le cidre est l'emploi le plus général qu'on fasse du suc de pommes, puisqu'il est l'unique boisson dans les contrées septentrionales.

Il en est du cidre comme du vin, qu'on fait bon ou mauvais. Cependant il est vrai de dire que toutes pommes, douces, aigres, âpres et amères, donnent du bon cidre, s'il est bien préparé. Dans les pays à cidre on marie les diverses qualités de pommes.

La pomme doit avoir acquis la maturité de végétation; cette maturité se trouve être anticipée pour la pomme qui, piquée de vers, s'est détachée de l'arbre; ainsi ne rejetons pas la pomme tombée, sur-tout dans les années où il n'y a point abondance.

On doit cueillir la pomme et non pas la gauler, c'est la frapper d'une double meurtrissure, celle du coup de gaule, et celle de la

chute; d'ailleurs la gaule brise une grande quantité de boutons à fruits, perdus dès lors pour l'année suivante.

Nul fruit n'exige plus que la pomme la maturité de miellation, et elle l'éprouve d'une manière bien sensible. Mise en tas, il s'y excite un léger mouvement de fermentation qui, combinant les principes en quelque sorte isolés par la végétation, change son suc de nature; elle perd une partie de son acide, de son acerbe, et déjà elle offense moins la dent qui l'interroge.

On recouvre la terre d'un lit de paille, sur lequel on dépose le tas de pommes; le sol sec et l'emplacement aéré, la pomme reste exposée à l'action de l'air, de la lumière, des rosées, des brouillards et même des petites gelées matinales de l'automne.

Mais c'est la maturité d'expectation qui use ou combine les principes épars, pour former la matière sucrée, laquelle alors abonde dans la pomme. Cette troisième sorte de maturité n'est pas rigoureusement nécessaire quant au cidre; mais il n'en devient que meilleur s'il l'a subie; aussi l'exigerons-nous pour les autres produits que nous aurons à obtenir du suc de pomme. Revenons au cidre.

On pile la pomme, on la passe et on la repasse dans un moulin à cidre; le moulin est plus expéditif et divise mieux que le pilon; on exprime au pressoir, avec le soin d'interposer des lits de paille longue, pour isoler la pulpe et favoriser l'expression du moût. On déchire et remanie le marc qu'on arrose d'eau, et ce qu'il y a d'assez étonnant, c'est que cette seconde expression donne presque autant, au pèse-liqueur, que le suc de mère-goutte; au moins est-il plus clair, car le suc commence par couler trouble.

On met son moût dans le tonneau. Le cellier doit avoir une température de 10 à 12 degrés, pour que la fermentation ait lieu : elle s'établit en plus ou moins de tems; bientôt on aperçoit une lie qui s'élève à la surface, il ne faut pas la laisser tomber, mais soutirer; opération qu'on répète à trois ou quatre reprises. Lorsqu'il cesse de s'élever ainsi de la lie, on laisse la fermentation se parachever; si la lie se précipitait, comme elle est un levain énergique, la fermentation n'en finirait pas, et elle doit avoir un terme au-delà duquel elle cesse de profiter et même nuit. Le cidre est fait; on le conserve dans son tonneau, pour ensuite le tirer en bouteille. C'est un

cidre doux et sucré, tel que le veut l'habitant des villes, et cependant il est très-spiritueux; ces cidres parés, de couleur foncée, ayant de l'amertume, et fort peu agréables, excepté sans doute pour les gens du pays, ne se préparent point ainsi. Il en est du cidre comme du vin qui diffère beaucoup selon qu'il est fait par le propriétaire éclairé ou par l'ignorant et l'insouciant vigneron.

C'est dans les trois derniers mois de l'année qu'on fabrique le cidre, et cela doit être ainsi dans les pays où il est boisson; mais le propriétaire qui attendra le mois de mars pour faire son cidre l'obtiendra bien supérieur; il en est du cidre comme de la bière faite en mars.

Conservation du cidre en tonneau.

Le cidre n'est pas toujours sage; ainsi que dans tout autre liquide qu'on obtient par la fermentation, il s'y excite un mouvement intestin. Dans le vin, c'est au départ du bourgeon de la vigne, à sa fleur, à la formation de son grain, à sa maturité; il n'y a que les vins très-généreux qui reçoivent peu d'atteinte de cette succession de petites fermentations. Il en est de même du cidre. Préve-

nons ces accidens, en indiquant un moyen simple qu'un curé de Normandie a appliqué avec succès à la conservation de son cidre.

Ce moyen consiste à carboniser l'intérieur du fut et à y déposer le cidre; il s'y conserve pendant plusieurs années sans nulle altération.

Cidre de pommes séchées.

Voici une circonstance qui a fait tirer un très-bon parti de pommes tapées. Dans une année très-abondante, une bonne ménagère en prépara une énorme quantité; ne pouvant point en tirer parti, elle prit celui d'en mettre dans des tonneaux à moitié pleins et remplis d'eau, la bonde bien fermée.

Il en résulta une fermentation douce et lente qui se prolongea pendant l'hiver; au printems elle alla visiter un tonneau qu'elle avait négligé pendant tout ce tems-là, et elle fut étonnée du résultat; c'était un cidre très-vineux, mousseux et infiniment agréable à boire, qui fut tiré en bouteilles.

Du poiré.

Le poiré est le vin de la poire, de même que le cidre est celui de la pomme : sa préparation diffère peu de celle du cidre.

Des qualités du poiré.

Le bon poiré est préférable à de bon cidre quant au goût, comme se rapprochant du vin blanc; mais son usage n'est pas sans de grands inconvéniens : l'ivresse qui en résulte est fâcheuse; et il est réputé très-préjudiciable, si on en fait sa boisson journalière.

Aussi est-ce avec le poiré que les sophisticateurs falsifient le vin blanc, même le rouge, en y ajoutant des vins de teinte ou de substances colorantes étrangères : rien de perfide comme ce vin qui a le goût, la limpidité et la robe d'un vin franc. Il n'en est pas de même du cidre; on ne peut point en falsifier le vin, en raison de son arôme, et parce qu'en outre il trouble le mélange.

Lors de la révolution, à cette époque de la liberté illimitée, Paris fut inondé de poiré déguisé en vin. Appelé, en ma qualité d'inspecteur-général des objets de salubrité, fonction de surveillance et de répression, que j'avais le courage d'exercer dans ce moment de crise, appelé, dis-je, pour prononcer sur les vins, et les considérant comme trop insalubres pour entrer dans la consommation, je concluai à leur écoulement, sévérité qui intimida la fraude.

Vin

Vin de poires tapées.

Mais ce sont sur-tout les poires qui, traitées de même avec indifférence et négligence, donnèrent une liqueur tout-à-fait particulière, et notre ménagère, qui était d'une classe à connaître et à avoir dans sa cave de très-bon vins, en fit un vin de dessert.

On conçoit combien un approvisionnement de ces deux fruits ainsi séchés, ajouterait à la bonté du vin du moissonneur dont nous avons déjà parlé.

Vin du peuple.

Un homme fort industrieux a ouvert à Paris un laboratoire où il prépare de cette espèce de vin. C'est un mélange de tous fruits plus ou moins abondans en matière sucrée; ce vin est assez agréable, à très-bas prix et plus salutaire que beaucoup de vins de cabaret qui sont falsifiés, *après fermentation*; car il en est de la fermentation comme du feu qui combine et homogénifie les substances qu'on y soumet.

De l'eau-de-vie de poiré.

Il n'en est pas de son alcohol comme de son vin ; en le rectifiant, on en ferait une bonne eau-de-vie, de même que des eaux-de-vie de pommes et de grains ; mais l'industrie dans ces contrées ne s'élève pas encore jusqu'à l'emploi de ces procédés.

DU RAISIN.

Dans les années où le concours heureux des saisons permet à la vigne de parcourir régulièrement le cercle de sa végétation, le raisin, ainsi que tous ses produits, s'en améliore, et ils sont aussi plus susceptibles de conservation.

On a cherché tant de moyens de conserver le raisin que ce serait inutilement donner trop d'étendue à cet article que de les rapporter tous ici.

Le raisin se conserve sur la treille, en sacs, ou au fruitier.

En sacs. Le raisin, dans nos climats, mûrit en octobre ; on choisit un beau jour, on attend que la rosée soit dissipée ; dès la veille, on a nétoyé la grappe et éclairci les

grains trop serrés ; alors on les met dans des sacs de papier un peu fort ; mais on doit leur préférer les sacs de crin ou ceux de canevas, qui, tout en défendant le raisin de l'attaque des oiseaux, n'interceptent point l'air, et ne concentrent point l'humidité. Si le raisin est à toute sa maturité, on étrangle la queue de la grappe avec le fil dont on ferme le sac ; on tord même légérement la queue du raisin ; on le laisse ainsi pour le cueillir au besoin, et si l'automne n'est pas pluvieux, sa durée se prolonge jusqu'à l'hiver : alors on détache la grappe du cep ; on visite le raisin, et on le remet dans son sac, ou on le porte au fruitier.

Au fruitier. Il en est de la conservation du raisin comme de celle des autres fruits ; si l'année leur a été favorable, il suffit de les renfermer à l'abri de l'air et dans un lieu d'une température égale, et un peu froid sans être humide ; ainsi, tout moyen, et avant tout le fruitier, remplit cet objet.

On suspend le raisin à des cerceaux ou aux solives du plancher, la grappe renversée, c'est-à-dire, le fil attaché à sa base.

En tonneaux. On enferme le raisin dans des tonneaux défoncés, sur lesquels on

replace le fond; mais dans ce dernier cas, on ne peut pas le visiter, et il demande à l'être souvent, sur-tout vers la fin de la saison, pour en séparer le grain qui s'altère. *Franklin*, qui doit être compté parmi les pères de l'économie, conservait le raisin suspendu, la grappe renversée dans de petits *tonnelets*, intérieurement garnis de plomb laminé, et les interstices remplis de millet bien sec. C'est dans le millet qu'on envoie à de très-grandes distances du raisin frais de nos provinces méridionales; on lui laisse un long brin de sarment, et dans la route il arrive à son point de miellation.

Les Espagnols font un grand commerce de raisin, qu'ils envoient par mer, et qui se conserve pendant très-long tems, enfermé dans des tonneaux avec de la sciure de bois, qu'on tire de Hollande, et qu'on fait bien sécher au soleil: le tonneau doit être sans doute goudronné à l'intérieur.

Le raisin se conserverait encore très-bien en emplissant le baril de charrée: c'est la cendre à laquelle on a enlevé son sel par la lexivation, mais avec l'attention de la dessécher dans un four; alors elle n'est plus qu'une terre très-divisée, sauf, pour nétoyer la

grappe, à la plonger dans l'eau, au moment de servir le raisin.

Du raisin sec.

La dessiccation du raisin se réduit à enlever une portion de l'eau surabondante de végétation, et à combiner l'autre portion : on le dessèche comme les autres fruits au soleil, au four, à l'étuve.

Ce sont les contrées méridionales qui sont en possession de cette branche d'industrie; les raisins de climats tempérés ne peuvent pas rivaliser avec ce raisin de Syrie, qui vient de Damas, et dont le grain est si volumineux, ni avec les raisins de Provence, ainsi que de Corinthe; ce qui constitue les trois qualités de raisin sec du commerce.

Mais il y a une opération préalable à la dessiccation; elle consiste dans le blanchiment du raisin, dont on plonge la grappe dans de la lessive de cendre bouillante. L'eau bouillante suffirait au blanchiment; mais l'alkali attendrit la peau du raisin (1). Ne péné-

(1) L'emploi du sel de cendre, pour hâter la cuisson des plantes potagères et des graines légumineuses, mérite d'être plus généralement connu. Il consiste dans

trant point dans l'intérieur du grain, ce sel ne contribue pas à en neutraliser les acides :

---

l'addition d'un nouet de cendre à l'eau dans laquelle on fait cuire des légumes, et sur-tout des légumes secs, qui sont si souvent rebelles à la cuisson.

La citation de faits étant la meilleure prescription d'un procédé, j'en citerai deux sur la matière qui nous occupe. Voici le premier. Une dame enceinte vient à la campagne ; elle voit un choux énorme qu'on réservait pour graine ; elle a la plus grande envie d'en manger ; *sinon*, dit-elle, *mon fruit en sera marqué*. Marqué d'un choux ! on le coupa donc ; on devait sous une demi-heure se mettre à table, et il en fallait deux pour que le choux fût cuit. J'allai clandestinement chercher de l'alcali purifié ; j'en mis plein un dé à coudre dans l'eau où devait cuire le choux, qui fut, au grand étonnement de tous, parfaitement cuit en moins de demi-heure ; on le servit au moment de se mettre à table. J'ajouterai que l'alcali dénaturant l'odeur du choux, l'eau dans laquelle il avait cuit ne la prit point, et cela améliore singulièrement son goût, en le rapprochant du goût plus délicat du choux-fleur ; ainsi, dans ce cas, l'alcali devient assaisonnement.

L'autre fait est celui-ci. Il y a quelques années que les légumes, pois, lentilles et haricots, venus dans une saison sèche et brûlante, se refusaient à la coction. Le haricot entre dans la composition des soupes économiques, imaginées par le célèbre *Helvétius*, il y a plus d'un siècle, et dont notre urbanité française a fait, il y a quinze ans, les honneurs à un étranger qui avait d'autres droits à la célébrité. Membre de la Société phi-

d'ailleurs l'acidité n'est pas très-sensible dans les raisins de ces contrées, si riches en matière sucrée, aussi aperçoit-on leur surface granulée; ces aspérités sont le sucre de raisin tout cristallisé. On obtiendrait de pareils raisins un quart de leur poids de ce sucre, produit dont nous parlerons.

Confiture ou compote de raisin.

On fait cuire six livres de raisin avec une livre et demie de sucre, sans addition d'eau; le suc du raisin et le sucre font un sirop. A cette consistance, on retire la poêle et on empotte cette confiture; mais pourquoi ajouter une matiére sucrée au raisin qui en contient en abondance ? et sur-tout pourquoi y emploîrait-on du sucre en place de son propre sirop.

---

lanthropique, et chargé de la direction d'un de ses fourneaux, je vis nos Sœurs se désespérant du tems et de la quantité de bois qu'exigeait la cuisson des haricots; il fallait de six à sept heures pour cuire ce légume. Je leur donnai de l'alcali purifié, en les prevenant que les haricots seraient cuits en moins de deux heures : ce tems révolu, on trouva les haricots en purée.

Compotes alcoholisées.

En faisant moins cuire, et ajoutant un huitième seulement d'eau-de-vie avec un peu d'arôme, on a une compote fort agréable.

Si on emploie pour arôme une pincée de fleur de sureau sèche, qu'on suspendra dans un nouet, ce sera une compote de raisin muscat.

Au lieu d'égrainer le raisin, on peut le confire en grappe.

Enfin on aura le grain de raisin baignant dans un vin muscat très-sucré, en mettant dans un bocal quatre livres de raisin sec de Damas ou de Provence avec une pinte de bon-vin blanc, un demi-setier d'eau-de-vie et quelques pincées de fleur de sureau.

Quand ces jouissances de table sont aussi faciles à se procurer, que peu dispendieuses, la maîtresse de maison ne doit pas les négliger; rien n'égaye la sobriété comme ces petits accessoires qui arrivent à la fin du repas de famille.

Du suc de raisin.

Si le raisin se conserve difficilement, et dans certaines années, pendant quelques mois seulement

seulement, au moins son suc est-il susceptible d'une longue conservation; et c'est dans son suc que résident ses vertus. Combien d'affections arthritiques et chroniques, de digestions pénibles, d'engorgemens, etc., ont cessé par l'usage du raisin ! Lorsque l'hiver est avancé, le raisin frais est un remède fort cher; substituons-y donc le suc du raisin, son moût, récemment exprimé et susceptible de se conserver tel pendant l'année entière.

Suc de raisin muté.

Veut-on le moût conservant tous ses principes? on porte le raisin au pressoir, le moût qui en découle se met dans un tonneau bien bondonné, et dans lequel on a brûlé une demi-mèche de souffre.

Au bout de vingt-quatre ou quarante-huit heures, le moût, qui était trouble, s'éclaircit; on le soutire, au moment du jour le moins chaud, dans un autre tonneau qu'on a légèrement souffré. Si le vin n'est pas complètement clair, on le soutire de nouveau.

Le moût s'éclairoit bien plus promptement si on le met dans une chaudière, pour le déféquer, en le conduisant jusqu'au degré voi-

sin de l'ébullition; alors il se forme à la surface une couche des fèces du vin doux. Ainsi chauffé et soufré, on le soutire limpide et incolore; on le soufre une seconde fois, et on le laisse en tonneau, pour, au premier tems froid, le tirer en bouteilles, ou plutôt en demi-bouteilles, que par précaution on ficelera. Ce vin sera muet, mais s'il n'est pas très-exactement bouché, si le liége est poreux et que l'air puisse pénétrer, alors il y aura un mouvement de fermentation, et au lieu de vin doux, ce serait un vin de Champagne qui ferait sauter le bouchon. Donc on fera bien de goudronner le col des bouteilles pour prévenir l'inconvénient d'un mauvais bouchage. La demi-bouteille de ce vin muté représente quatorze onces de raisin, c'est-à-dire les sept huitièmes de la livre; si on le mettait en bouteilles de pinte, le surplus de ce qu'on en aurait ôté, serait exposé à fermenter.

Du suc de raisin désacidifié.

Le moût de raisin contient deux espèces d'acides; leur présence est très sensible dans les raisins de régions tempérées, et elle l'est à peine dans les raisins de contrées méridio-

nales, parce qu'ils sont enveloppés dans une grande abondance de matière sucrée.

Si le médecin prétend conserver ces acides, ils existent dans le moût que nous venons de préparer; mais s'il ne recherche d'autres propriétés que celle de la matière sucrée et de la partie extractive du raisin, si même ces acides nuisent à l'effet qu'on veut obtenir, alors il faut désacidifier le moût, sur-tout dans les années où la maturité du raisin est incomplète, et il y a des pays vinicoles où rarement il acquiert une maturité parfaite.

Désacidification du moût.

Le moût prêt à bouillir, déféqué et écumé, on le transvase dans un large baquet, et, encore chaud, on y projette, par demi-poignée, de la charrée préalablement relavée dans l'eau, pour en épuiser le sel, et qu'on a mise sécher à l'air; au défaut de charrée, on emploie la craie, *terre calcaire* ou *blanc d'Espagne*, après l'avoir également lavée à grande eau et l'avoir fait sécher, mais la charrée est préférable.

Cette projection de l'une ou de l'autre terre dans le moût chaud y excite une vive effervescence; c'est la raison pour laquelle on ne

doit là projeter que par parties et attendre, pour une nouvelle addition de terre, que l'effervescence soit passée. Il arrive enfin un terme où il ne se fait plus d'effervescence, alors on cesse de projeter.

Voyons ce qui résulte de cette opération. La substance terreuse qu'on a employée s'est emparée des deux acides que contenait le moût, et elle a formé avec eux deux sels différens.

Mais comme ces sels, une fois formés, sont insolubles, ils se précipitent du moût, et font un dépôt nécessairement plus volumineux et plus pesant que ne l'était la charrée.

Aussi, après cette désacidification, il n'y a plus ni acide ni terre dans le moût, qui se trouve réduit à l'état de son eau de végétation, et de son principe sucré; au goût, ce n'est plus que du sucre étendu dans de l'eau; et on n'y trouve point ce piquant acidule dont les élémens n'y existent plus.

Notre moût, en sortant du pressoir, était ambré et trouble; maintenant il a la limpidité de l'eau; comme elle, il est incolore.

Laissez, ou plutôt faites promptement refroidir ce moût, en le mettant dans des vases qu'on plongera dans de l'eau de puits, car

bientôt il entrerait en fermentation, et c'est ce qu'il faut prévenir, en le soufrant à l'instant même de son refroidissement.

Mettez le tonneau à la cave, pour soutirer ce vin par un tems froid et plutôt humide que sec; car il craint un air vif et chargé d'oxigène. Combien de riens auxquels il faut appliquer ce mot de Marcel : *Que de chose dans un menuet!* et c'est avec cette réunion de petits soins qu'ici on peut changer les lois de la nature, qui tendent à exciter une fermentation rapide dans le moût que nous voulons empêcher de fermenter. Si le meilleur procédé devient invalide dans la main de beaucoup de gens, c'est parce qu'ils se dérobent à cette exactitude, ou qu'ils en confient l'exécution à des valets; mais comme les valets n'ont point à partager les jouissances de la famille, c'est sur-tout le cas où il faut *l'œil*, sinon *du maître*, au moins *de la maîtresse.*

Du raisiné.

Le raisiné est la plus ancienne des confitures, et pendant long-tems elle a du être la seule qui fût populaire. Nous ne parlerons pas de ce raisiné qui n'est que le moût évaporé; c'est un rob médicinal; si cependant

on pouvait attribuer quelques vertus à cet extrait noir, âcre, acide, et dans lequel le tartre cristallisé remplace le sucre.

Conserve-t-on le grain entier, le parenchyme se fond et on a cet extrait; plus la pellicule de raisin, enfin la portion de pepin qu'on n'a pas pu en séparer.

Aussi on a senti la nécessité, pour adoucir l'âpreté de ce raisiné, d'y ajouter des poires, et celles auxquelles on donne la préférence sont le messire-jean et le martin-sec; la proportion est de cent à cent-vingt poires pour un sceau de vin doux.

En y ajoutant quatre ou six coings, on le parfume de ce fruit qui s'allie le mieux à la poire.

Au moins, avec cette addition de poires, les acides du moût se trouvent-ils émoussés par le suc sucré de ces fruits; car la matière sucrée du raisin, que d'ailleurs la continuité de l'ébullition a en partie détruite, ne peut pas contrebalancer cette portion d'acide ainsi concentrée par l'évaporation; en sorte que ce raisiné, à coup sûr beaucoup meilleur que les deux autres, n'est pas encore très-bon. Il s'était fait ainsi, de tout tems, et c'est le procédé que je suivais dans mon économie

domestique, lorsque par suite de mes expériences sur la désacidification du moût, que j'avais d'abord appliquée au vin cuit, et successivement au vin de cuve, je l'appliquai également au raisiné.

Raisiné fait avec le moût désacidifié.

Ainsi donc nous allons faire notre raisiné avec le moût qui vient d'être désacidifié pour notre vin muet, et dont nous prendrons un sceau, en y ajoutant la poire de messire-jean, celle de martin-sec et la poire de coing, ou bien les marmelades qu'on aurait préparées à l'avance avec les poires d'été qui n'auraient pu être conservées.

Mais les poires pelées et coupées par morceaux, ainsi que cela se pratique d'ordinaire, cuisent assez difficilement; mieux vaut les cuire à part dans un chaudron couvert, avec une pinte environ de moût pour empêcher l'adhérence du lit inférieur des poires qui est en contact avec le fond du chaudron.

Par ce moyen, les poires cuisent à la vapeur qui est beaucoup plus active que les 80 degrés de l'ébullition; elles cuisent dans leur jus et font ainsi leur sucre; au lieu qu'en cuisant avec le moût, elles ne font qu'échan-

ger avec lui leur eau alors peu sucrée. La poire complètement et promptement cuite par ce moyen, on l'ajoute au moût que, d'un autre côté, on fait réduire.

Le raisiné, fait par un procédé aussi différent, doit ressembler bien peu au raisiné qu'on prépare suivant les méthodes usitées; en effet, il n'y a pas de confitures, faites livre de sucre pour livre de fruit, qui soient plus sucrées.

C'est sur-tout sous le rapport de l'économie animale que la différence est grande: quelques personnes, aimant assez le raisiné, n'en peuvent pas manger; il aigrit dans leur estomac, et cela doit être. Il n'en est point ainsi du raisiné désacidifié, qui digère comme matière sucrée, la plus digestive des substances alimentaires. Je n'insisterai pas davantage sur la bonté et la bonne qualité de ce raisiné, que j'offre à l'économie du ménage.

Raisiné avec racines potagères.

Il y a des années où, ayant du raisiné, on n'a point de poires; telle a été l'année dernière. Dans ces cas, on peut encore faire de bon raisiné en y faisant entrer de la

pomme. Manque-t-on encore de pommes, on y supplée par du potiron, de la carotte, de la betterave, et sur-tout avec les melons qui ne pourraient pas mûrir sur couche, car ces plantes potagères contiennent beaucoup de matière sucrée ; mais principalement la carotte et la betterave qui contiennent du sucre, le même que celui qu'on obtient de la canne à sucre ; on l'extrait même de la betterave avec avantage, sur-tout au prix où il est actuellement.

Il n'est pas nécessaire de désacidifier le moût pour ce raisiné, son acide servira à en relever le goût.

Ne terminons pas cet article sans faire une observation sur la manutention des raisinés.

De la manutention du raisiné.

Le raisiné devient une opération fort longue ; elle dure quelquefois vingt-quatre heures pour parvenir à la consistance requise ; elle est fâcheuse par les flaches de raisiné bouillant qui, sur la fin de l'opération, se soulèvent du fond du chaudron, et la brûlure en est sévère.

L'opération en est très-pénible, par la né-

cessité où l'on est de remuer constamment, pour faciliter l'évaporation et pour empêcher l'adhérence au fond du chaudron : si l'adhérence a lieu, cela contraint à changer de vaisseau ; mais le raisiné a déjà un goût de brûlé. Cette préparation enfin consume beaucoup de tems et de combustibles.

Combien ces inconvéniens s'amoindrissent par l'emploi d'une chaudière plate et d'un fourneau économique. ! Que le propriétaire fasse une fabrique de moins dans son jardin anglais, et qu'il construise dans son commun, près de son office, une étuve garnie de l'appareil si économique du *fourneau-Curaudau* et de la chaudière que nous avons décrite ci-devant ; elle lui servira encore de chaudière à bain, parce qu'avec un fagot on y a promptement chauffé cent pintes d'eau. Cette étuve peut même devenir la salle de bains, sur-tout dans les saisons moins chaudes que l'été.

DU VIN.

Dans les traités qui ont pour objet ou la vigne ou l'art de faire le vin, il faudrait *remonter au déluge* pour en faire l'histoire, et cette histoire ne serait que celle de la longue enfance de cet art, qui, comme art, ne date que de l'époque à laquelle la science l'a perfectionné. C'est au sénateur *Chaptal* que l'on doit ce bienfait, et je me serais retiré de la carrière où j'ai suivi ses traces, si la chose publique, disposant alors du tems de ce savant, lui eût laissé les moyens de se livrer, sans distraction, à cette suite d'expériences auxquelles j'ai consacré plusieurs années consécutives, expériences qui ont reçu la sanction de ce maître en œnologie : aussi ne prétends-je qu'à l'honneur de ramasser quelques feuilles de la couronne de pampre que l'économie lui a tressée.

En abandonnant à son vigneron la confection du vin, le propriétaire, dans les bons vignobles, le boit médiocre; dans les vignobles d'un ordre inférieur, il le boit mauvais; et dans les petits crus, il le boit détestable;

tandis que bien fait, chacun de ces vins s'améliore dans une progression inconcevable. Le vin de Surenne, qu'il faut citer puisqu'il est placé au *minimum* des vins, peut alors rivaliser avec les vins d'Orléans, et ainsi progressivement des autres.

Je n'admets pas même d'exceptions pour nos vins les plus fameux de la Côte-d'or qui, mais sur-tout dans les mauvaises années, sont susceptibles d'être améliorés par le concours de l'art œnologique.

Comment la maîtresse de maison, destinée à embrasser tous les détails de son économie, peut-elle consentir à délaisser cette partie la plus importante du ménage, celle qu'on peut le moins livrer à des mains mercénaires ?

Si le vin qu'elle recueille est pour la consommation de sa famille, en procédant à sa fabrication, il se boira meilleur; elle n'aura plus à se procurer des vins d'autres crus pour offrir sur sa table un vin potable. Si ce vin est pour elle un objet de commerce, on viendra le lui acheter de préférence à ses voisins; susceptible de se garder, elle pourra spéculer utilement sur le renchérissement qu'il subirait. Combien de vins de nos petits

vignobles sont demeurés invendus, dans les années dernières, par défaut de qualité, et par l'impuissance de les conserver! Eh bien! ces vins invendables, impotables, mieux faits aujourd'hui, se vendent et se boivent; et avec le tems qui bonifie, un tel vin finit par être un *bon vin*.

Laissons l'ignorance et le préjugé ne pas croire aux miracles des arts éclairés par la science, et prendre d'un ton affirmatif leurs décisions si niaises et si négatives sur le *vin du cru*. Ce mot prononcé d'un ton ironique est un si bon argument! C'est la confiance de la mère de famille que nous sollicitons; au moins a-t-elle des doutes; elle cherchera à les lever en exécutant. Nous lui avons déjà fait faire de bon vin avec la groseille, et c'est un bon à-compte sur ce que peut l'art que nous allons lui enseigner.

Enfin, remettons dans ses mains le sceptre qu'elle a laissé jusqu'ici usurper par son vigneron, qui, despote à la foulerie et au cellier, lui en *interdit même l'entrée*; met-elle le pied sur le seuil de ces portes du temple de Bacchus, dont elle serait le meilleur ministre, elle s'entend dire par son rustre vigneron: *Maîtresse, retirez-vous d'ici,*

Quel absurde préjugé, et quelle impertinence qu'un pareil ordre sortant d'une pareille bouche !

C'est toi, ignorant manouvrier, qui vas *souiller la vendange*, *troubler la cuve*, et convertir en vinaigre une portion du vin qui t'est confié !

Mais n'en est-t-il pas de même à la melonière, dont le jardinier croit devoir aussi exclure cette même maîtresse; comme si la présence de la femme ne vivifiait pas tout ! Le sexe à qui la nature a confié le dépôt des germes n'en fait périr aucun ; et combien elle en féconde dans les deux règnes, par sa surveillance et sa sollicitude ! c'est dans son sein qu'elle couvera ce poulet abandonné.

Ainsi donc, qu'à la foulerie, au cellier, au jardin, la maîtresse de maison reprenne son empire ; l'économie en ordonne ainsi, parce que l'égide de l'économie est l'*œil du maître*. Que les valets redeviennent donc valets, et que tout rentre dans l'ordre.

Ce n'est point ici une digression inutile, si j'ai détruit un préjugé aussi absurde qu'injurieux introduit sans doute par quelque moine fanatique ou quelqu'eunuque ; et rétabli la maîtresse de maison dans ses droits,

sur l'exercice desquels la raison et la nature sont d'accord.

Ce n'est pas qu'il ne soit prudent de se retirer d'auprès d'une cuve qui, découverte, exhale un gaz homicide, gaz qui éteignant la lumière éteint aussi la vie. Retirez-vous en effet de cette foulerie où l'on respire la mort; mais nous couvrirons notre cuve, et elle n'exhalera plus qu'un gaz alcoholique dont on a rien à redouter.

PROCÉDÉ DU VIGNERON.

Jetons un coup d'œil sur la manière dont procède le vigneron; la méthode que nous allons prescrire en séra la plus parfaite opposition.

De la vendange.

Le raisin mûrit inégalement sur un même territoire; il mûrit inégalement dans une même vigne, et cela est encore vrai pour un même cep.—Cependant le vigneron vendange à un jour fixe, et cueille toute grappe telle qu'elle se présente, mûre, verte, pourrie; ce n'est pas la qualité qu'il recherche, c'est la quantité. — Il commence de grand matin

et finit tard sa vendange.—Il l'écrase dans ses bachoues à la tête de la vigne, et bientôt le moût vierge qui s'écoule entre en fermentation. — Arrivé à la foulerie, il la verse dans sa cuve, où elle attendra peut-être pendant douze jours la fin de la récolte. — Il pleut, c'est de l'eau que, par anticipation, il met dans son vin. — Il fait froid, et sa vendange est glaciale. — Le temps est couvert, et il n'*aura point enfermé le soleil dans sa cuve.*

Du foulage.

Le vigneron foule la grappe par intervalle; — Et sa cuve enfin remplie, il y descend le corps nud et refoule. — Qu'est-il résulté de la prolongation de la vendange? Le voici : Chaque jour fait entrer en fermentation le moût que chaque jour on dépose dans la cuve ; ce sont autant de fermentations partielles qui vont se confondre par ce dernier foulage, et déjà il y a du vinaigre de formé.

PROCÉDÉ

PROCÉDÉ ŒNOLOGIQUE.

Notre vendange.

Le raisin mûrit inégalement. En conséquence nous procéderons, pour la cueille, dans l'ordre de la maturité.

On différera la vendange pour ne la faire que par un beau jour. — On attendra que le soleil ait paru et échauffé la grappe; alors nous l'aurons enfermé dans la cuve. — Si la saison s'oppose à une maturité totale, on réservera le raisin qui n'a qu'une demi-maturité pour une cuvée séparée. — Le raisin vert, on le rejettera, ainsi que le raisin pourri dont les grains doivent être triés. — On déposera avec soin la grappe dans les paniers et dans les bachoues. — On laissera le raisin pendant vingt-quatre heures entrer en miellation. — On emploiera assez de vendangeurs pour récolter dans le moins de tems possible. — Il pleut, le tems est froid, et cependant la vendange ne peut pas se différer. Eh bien! nous remédierons à cet inconvénient, car le pire de tous, c'est de ne pas récolter le raisin qui est à sa maturité. Ce

point dépassé, le vin perd beaucoup de sa qualité.

Notre raisin en état d'entrer dans la cuve, on l'égrappe, s'il doit être égrappé. — On égrappe au moyen d'une petite fourche à trois dents qu'on promène dans le raisin; la rafle vient à la surface. On égrappe à la fois une bachoue de vendange qu'on vide dans une petite cuvelle placée auprès de la cuve; éraflée, on la vide sur la claie pour y être foulée.

Deux hommes, l'un pour égrapper, l'autre pour écraser, suffisent pour desservir une cuve de 12 à 15 pièces.

De notre foulage.

Il se réduit à écraser la grappe ou le grain, si on a égrappé, sur une claie percée, à la surface de la cuve, et assujétie sur deux bâtons que supportent les bords de la cuve; notre moût et son œne entreront à la fois dans la cuve, et un sale vigneron ne prendra pas un bain dans le vin destiné à faire notre boisson. *La fermentation peut tout purifier.* Mais cette proposition, vraie pour le chimiste, lui laisse encore à surmonter le préjugé du dégoût. Au moins la mère de famille n'aura

pas ce dégoût à vaincre; nous n'exposerons pas non plus sa pudeur, car c'est avec des sabots neufs, et qui ne sortent point de dessus la claie, que se fait ce foulage, pendant lequel ses filles peuvent rester à ses côtés.

Le vin du vigneron, ainsi que le nôtre, est dans la cuve. J'ai déjà tenu parole; il n'y a pas un des procédés du vigneron qui ne soit dans la plus parfaite opposition avec ceux que je viens de prescrire; et conséquemment avec les principes œnologiques; or quels résultats différens ne doit-on pas obtenir d'opérations aussi opposées! Mais revenons à la cuve de notre vigneron, pour ensuite retourner à la notre.

De la cuve du vigneron.

NOTRE dégoûtant Silène sort de la cuve, le corps rouge de vin; car elle contient déjà du vin fait. Quel va être l'évènement de la fermentation? Si le raisin a été cueilli par une continuité de jours froids, si la saison est également froide, la fermentation aura de la peine à se décider, et elle pourra languir pendant dix ou douze autres jours; car sa vendange a pu durer ce tems-là.

Ou la fermentation sera languissante, ou

elle deviendra tumultueuse. Si elle languit, et qu'il ait encore du moût à sa disposition, il en fera bouillir une ou deux chaudronnées qu'il versera sur sa vendange; encore en est-il très-peu qui prennent ce soin-là. Il redescendra dans sa cuve pour mêler ce moût bouillant avec sa vendange glaciale. Que le déperdition de gaz alcoholique! Enfin la fermentation reprend et elle va arriver à son terme; mais le vin n'aura pas de couleur, parce que l'œne s'élevant à la surface, n'a pas plongé dans le liquide, et que c'est elle qui contient la partie colorante. C'est avec du raisin rouge qu'on fait le vin blanc; donc par lui-même le moût n'est pas coloré; c'est sa pellicule: alors le vigneron redescend dans sa cuve, au risque d'y être asphyxié, car c'est à ce moment qu'il s'en dégage des flots d'un gaz qui asphyxie ou tue (1). Si l'année charge peu

(1) Ce gaz est le même que celui qui se dégage du charbon et de la braise pendant leur combustion (on le nomme gaz carbonique); le vin, la bière, enfin toute liqueur en fermentation exhale ce gaz.

Ce gaz asphyxie ou tue: indiquons donc les moyens de prévenir ou de remédier à l'asphyxie; c'est prévenir la mort dont l'asphyxie est l'état si prochain, et qui y ressemble tellement que la respiration n'a plus lieu

en couleur, il fait bouillir de gros raisin de treille, ou s'il n'en cultive point, ce sera

---

et que le pouls a cessé de battre ; c'est dans une telle circonstance que la mère de famille ne doit pas être étrangère à cette partie de la médecine qui a pour objet la première administration des secours, sur-tout quand la rapidité de l'accident est telle que le médecin arrive constamment trop tard.

De plus amples détails sur les divers genres d'asphyxies seraient utiles sans doute ; mais bornons-nous à celle dont il est question.

Un individu est surpris dans la cuve, dans la foulerie, dans le cellier par la vapeur méphitique exhalée du vin en fermentation. Avant tout, présentez une lumière dans le lieu de l'accident : si la flamme languit, mais sur-tout si elle s'éteint, allumez un feu de paille sèche, et la flamme vous ayant précédé, entrez et courez au secours de l'asphyxié ; sans cette précaution vous-même tomberez en asphyxie sur le corps de celui que vous allez secourir : et c'est cette imprévoyance qui, en pareil cas, multiplie les victimes.

L'individu retiré de ce gouffre empoisonné, traitez-le comme s'il eût été asphyxié par la vapeur du charbon ; c'est le même gaz, *le gaz acide carbonique*, en sorte que la cause et l'effet étant les mêmes, ce sont aussi les mêmes moyens.

Exposez donc l'asphyxié au grand air, sur-tout à l'air froid. Le traitement va consister à l'asseoir le corps droit ; à lui jeter au visage l'eau la plus froide et à de courts intervalles pour qu'elle opère un saisissement ; à lui faire sur les bras et les jambes de fortes frictions avec une étoffe de laine, tantôt sèche, tantôt avec de

des baies de sureau, d'hièble, des mûres, dont il fera la décoction dans l'eau ; ce qui donnera à son vin une couleur fausse et autant de saveurs étrangères. Enfin, ce *chapeau* de l'œne ainsi replongé et le tout bien foulé, la cuve devient silencieuse, et il décuve.

---

l'eau salée, enfin avec des eaux spiritueuses, telles l'eau-de-vie camphrée, l'eau vulnéraire, l'eau de Cologne ; il n'y a que des stimulans à employer comme topiques ; ces moyens sont très-lents à agir ; aussi doit-on les continuer pendant, quelquefois, quatre heures de suite, en ne laissant que de très-légers intervalles. On présentera de l'ammoniaque (alcali volatil ou eau de Luce) sous ses narines ; mais on se donnera bien de garde de les en frotter ; l'ammoniaque fait cautère. Si l'individu n'use pas de tabac, on peut lui en souffler dans les narines, et on aura beaucoup à espérer de son retour à la vie, dans le cas où on aurait provoqué l'éternuement.

Quand l'individu commence à donner signe de vie, ce n'est pas du vin pur, et moins encore de l'eau-de-vie qu'on lui administrera ; on lui donnera une potion composée de sirop de vinaigre ou de limons, deux cuillerées à bouche, autant de bonne eau-de-vie ; une cuillerée d'eau de fleur d'orange, le tout étendu dans six cuillerées d'eau ; on y ajoutera cinquante gouttes d'éther ou le double de liqueur d'Hoffmann ; la bouteille sera bien bouchée, et on en donnera, de demi-heure en demi-heure, une cuillerée à bouche.

L'individu abandonné à lui-même ou mal secouru, la mort se confondait avec l'asphyxie, en sorte que ce rappel à la vie est une véritable résurrection.

Mais si, au lieu d'être ainsi languissante, la fermentation est tumultueuse, parce que la chaleur de l'atmosphère se sera élevée ; car, le vigneron ne sait pas, en pareille circonstance, porter du feu dans sa foulerie ; alors l'œne se soulève et forme un chapeau qui s'arrondit au-dessus des bords de la cuve ; le vin même déborde. Que fait-il ? il soutire par la cannelle plusieurs sceaux de vin en pleine fermentation, et redescend dans la cuve, refoule, reverse le vin qu'il a soutiré, sauf à recommencer ce manége, si l'œne se boursoufle de nouveau.

Mais quel est l'état de cette œne ? Le voici : l'air atmosphérique qui en embrasse la surface, a bientôt fait passer le vin fait à l'état acéteux, c'est-à-dire, que ce n'est plus que du vinaigre dont elle est imbibée, et qui va rentrer dans la masse du vin. Des vignerons plus soigneux enlèvent même ce chapeau pour l'exprimer à part ; ce vin s'envoie au vinaigrier.

Voilà le vin du vigneron : et c'est celui de beaucoup de propriétaires, qui, soit préjugé, soit insouciance, soit ignorance des principes œnologiques, cependant si faciles à saisir, abandonnent à un vigneron la confection de leur vin.

De notre cuve.

Fuyons de la foulerie sale et infecte du vigneron, et retournons à la nôtre. — Le raisin égrappé ou non égrappé ; foulé sur la claie ; œne et moût confondus dans la cuve ; — Soutirons par la cannelle le premier moût écoulé du raisin, et mettons-le dans une chaudière pour le verser tout bouillant dans la cuve ; soutirons-en de nouveau qu'on fera également bouillir, jusqu'à ce que nous ayons donné à la masse de 15 à 20 degrés de chaleur. — Descendons dans la cuve un couvercle dont le poids comprimant l'œne, la force de plonger dans le moût. — Recouvrons la surface de la cuve avec les planches d'un faux fond, des paillassons, des couvertures ; enfin qu'elle soit couverte. — Sortons du cellier, emportons-en la clef, et allons vaquer à d'autres occupations ; car on ne doit point troubler l'œuvre de la fermentation : c'est la marche progressive de l'aiguille d'une horloge, qu'on ne doit ni retarder ni avancer, du moment où l'horloge est montée et réglée.

Maintenant rendons-nous compte de ce qui se passe dans notre cuve ; nous verrons

l'art

l'art y respecter les lois de la nature et en assurer l'exécution.

Notre fermentation ne peut pas languir : la vendange était glaciale ; mais nous n'en avons pas moins *enfermé le soleil dans la cuve*, c'est-à-dire le calorique dont le soleil, au moment de la vendange, eût pénétré la grappe s'il eût paru. — La température est froide, que nous importe? notre moût bouillant l'a élevée à un degré supérieur à celui qu'on exige. On veut 10 degrés, nous lui en donnons de 15 à 20. — Notre œne comprimée plonge dans le moût, auquel elle abandonnera toute sa partie colorante, ainsi que son bouquet, lesquels résident dans la pellicule; et le vin sera franc de couleur comme de goût. — Il ne se dégagera point de gaz carbonique, car ce gaz a peu de volatilité; il est concentré, et il tournera au profit de l'alcoholisation. — Aussi, en entrant dans le cellier, y respire-t-on un air embaumé; cette atmosphère purement alcoholique *réjouit même le cerveau*, tandis que celle de la foulerie du vigneron a l'odeur aigre d'une laiterie mal tenue; c'est celle du fromage : et cela doit être ainsi, puisque le sol est imbibé de vin devenu vinaigre. Il n'y en a pas un verre de répandu

sur le sol de notre foulerie. —Son œne, sa foulerie sont inondés de moucherons : il n'en vole pas un dans la nôtre. L'air atmosphérique, que nous interceptons par notre couverture, n'a point d'accès dans notre cuve; sa présence est préjudiciable, et il faut dérober à son action toute substance fermentante; elle a assez de l'air qui s'en dégage par le mouvement fermentescible, air qui devient un des principes du vin.

Décuvage œnologique.

S'il faut au vigneron ses douze jours pour arriver au terme de sa fermentation, trois jours et tout au plus quatre nous auront suffi; rouvrons notre foulerie et interrogeons la cuve : la fermentation a été sensible dans les six premières heures; bientôt elle est devenue tumultueuse; enfin nous la retrouvons tirant à sa fin : elle ne tardera pas à être silencieuse, et nous allons décuver.

C'est du décuvage que dépend, en grande partie, la qualité du vin : il n'y a qu'un moment à saisir. Le vin ne doit être ni *tendre*, ni *usé* de cuve. Mais tout important que soit ce moment, c'est à des signes équivoques qu'on s'en rapportait, et c'était le palais du

vigneron qui prononçait en dernier ressort; l'œnologie avait ses principes pour le surplus des opérations qui forme le cercle de la fermentation, et nul principe qui pût fixer le moment de décuver; lorsque je substituai à cette incertitude, au palais blâsé d'un vigneron, quelquefois ivre de mauvais vin pour en déguster un de bonne qualité, lorsque j'y substituai un instrument beaucoup plus fidèle que ne le sont nos sens: c'est le gleuco-œnomètre (1): les premiers vignobles de France

(1) C'est le *pèse-liqueur* appliqué à l'œnologie. L'instrument existait, et je n'ai fait que l'appliquer à l'œnologie.

Le gleuco-œnomètre se saisit du moût au moment où on l'exprime de la grappe, pour en marquer les degrés qui sont de 8 à 16 selon le plus ou moins d'abondance de la matière sucrée.

Ce moût, du moment où il est soumis à la fermentation, va décroissant de jour en jour et même d'heure en heure, pour tomber entre un degré et zéro; voilà le terme rigoureux du décuvage. C'est comme la marche du soleil qui parcourt le cercle du cadran pour arriver à *zéro d'heure*, et c'est à zéro que le vin arrive dans le tonneau.

A la pondérabilité qu'avait le moût récent, succède la légèreté vineuse, parce que la matière sucrée a disparu pour se convertir en alcohol, et voilà l'instant de décuver.

Ce signe est aussi certain que les signes jusque-là

l'ont admis. Le propriétaire du Clos-Voujeot avait un excellent dégustateur dans la personne d'un vieux sommelier : on craignait de ne pouvoir lui donner de successeur ; mon gleuco-œnomètre l'est devenu, et nulle expérience œnologique n'a été faite avec plus de précision que n'en a apporté M. *Tourton* dans la comparaison de son vieil oracle et de mon jeune instrument.

Notre vin marque entre 1 degré et zéro, décuvons ; lorsqu'il sera en tonneau, c'est zéro qu'il marquera. Voilà le terme de la *fermentation de cuve* ; il a une fermentation secondaire à parcourir, et dont le terme sera la *maturité du vin*. — Notre vin décuvé, on porte le marc au pressoir ; le vin qu'on en obtient diffère à peine du premier et on peut les réunir, sur-tout si on a égrappé. — Notre vin ne donnera pas en lie la dixième partie de celui du vigneron, cela se conçoit facilement : ces foulages et refoulages perpétuels, ce raisin desséché ou pourri font la majeure partie de sa lie ; la légèreté spéci-

consentis, étaient équivoques, et cet oracle est plus sûr que celui de nos *Calchas*.

L'instrument se vend chez Chevallier, ingénieur, quai de l'Horloge.

fique du parenchyme l'empêche de se précipiter, et il demeure équipondérable à une partie de liquide.

La spirituosité de notre vin est telle qu'au pressoir notre marc exhale une odeur pénétrante d'eau-de-vie, et que le même homme ne tient pas à remanier un marc de quinze pièces de notre vin. Eh bien! les hommes appelés à ces *persorailles*, témoins de ces phénomènes, disent qu'on a ajouté de l'eau-de-vie dans le marc.

Mais ne passons point les bornes que je me suis imposées, et soyons sobres d'explications scientifiques. J'ai promis un procédé, je l'ai donnai : et tout vin provenant d'un bon cépage, d'une bonne année, fait par ce procédé, ne ressemblera en rien au vin du vigneron ; le sien sera mauvais, et le nôtre excellent.

Maintenant, pourquoi nous occuperions-nous du décuvage du vigneron ? Il n'y a pas de comparaison entre le jour et la nuit ; de même il n'en peut point exister entre le flambeau de la science dont je viens d'éclairer l'art, et les ténèbres de l'ignorance. Mais, l'intérêt du vigneron devrait le déterminer..! Non : les préjugés sont plus impératifs que ne l'est l'intérêt.

Cependant il me faut completter ce traité d'œnologie. Nous avons supposé une bonne année ; mais si elle ne l'est pas? et telles ont été 1808 et 1809 ; alors indiquons les moyens que l'art met à notre disposition pour corriger les écarts momentanés de la nature.

La vendange était glaciale ; — la température froide s'opposait à la fermentation ; — nous avons donné le moyen de remédier à l'un et à l'autre de ces deux grands inconvéniens, en versant sur la vendange du moût bouillant, et nous avons dit ailleurs que le calorique était le même, qu'il provînt de l'astre dont il émane, ou du combustible.

Mais d'abondantes pluies ont gonflé le raisin ; — son suc est trop aqueux, la matière sucrée y est noyée. — Alors dissipons une portion de l'eau de végétation surabondante, en concentrant le moût par le moyen de l'évaporation. Récemment exprimé, le moût ne donnait au pèse-liqueur, au gleucomètre, que huit degrès ; évaporons-le jusqu'à ce qu'il porte dix à douze degrés.

Le raisin n'a-t-il acquis qu'une demi-maturité? quelques soins qu'on prenne de le bien faire, ce ne sera pas un bon vin, il pèche par défaut de matière sucrée ; car, si l'art influe

sur la qualité du vin, la nature y entre aussi pour beaucoup.

Dans ce cas, ajoutons au moût du sirop de raisin, dans une proportion qui l'élève à nos dix ou douze degrés. Si on augmente cette proportion du sirop et qu'on donne quinze degrés, on aura un vin beaucoup plus vineux; car, encore une fois, c'est la matière sucrée qui fait l'alcohol.

Ce vin sera vineux, mais il n'aura point de bouquet! choisissez et donnez-le lui : le bouquet est un accident du vin : ou c'est la violette, ajoutez une demi-once d'iris en poudre sur une pièce de deux cent quarante; ou c'est la framboise, ajoutez-y quelques onces seulement d'esprit de ce fruit, dont je viens d'approvisionner le ménage. (Voyez *Esprit de framboise.*)

Enfin le moût du vin doux, qui souvent l'est très-peu, a une acidité telle, que la matière sucrée ne pourra que l'émousser! dans ce cas, désacidifiez-le en tout, ou en partie, avec de la charrée ou de la craie, d'après le procédé qui vient d'être détaillé.

Avant de parler des vins de liqueurs, occupons-nous du *petit vin*, du vin des serviteurs.

Ils font partie de la famille, sur-tout s'ils sont probes, laborieux et soumis.

Du petit vin.

C'est le marc exprimé qu'assez communément on leur abandonne, pour, avec addition d'eau, en faire une méchante piquette qui passe tout au plus l'hiver, et n'arrivera point à la saison de l'année qui exige le régime d'une liqueur spiritueuse ; mais souvent aussi on leur destine le vin du pressoir; ce sera donc avec ce vin que la mère de famille va préparer, pour ses serviteurs, du vin qu'elle-même boira : il y a plus, dans les vignobles qui donnent au vin un goût de terroir, elle pourra préférer le vin de ses gens.

A cet effet, décuvons, mais n'exprimons point le marc, et laissons-le dans la cuve; elle contenait quinze pièces de vin, le marc en retient un sixième, environ deux pièces et demie, et moins si on a égrappé.

Le surmoût écoulé, fermons la cannelle et ajoutons à la cuve deux pièces et demie d'eau chauffée à quinze degrés avec addition de vingt-cinq livres de sirop de raisin. Si on a une portion de raisin à sa disposition, des grappes un peu vertes, enfin le rebut de la vendange,

on l'associera à notre vin, et rien ne sera perdu; alors on ajouterait un peu plus de sirop, et nous aurons plus de vin qui sera, même avec ce rejet de la vendange, beaucoup meilleur que le surmoût du vigneron.

On replace le couvercle. En moins de deux heures la fermentation devient tumultueuse et elle ne se prolonge pas au-delà de trente-six heures : alors on décuve, on exprime le marc et on mêle ces deux vins.

Ce vin n'aura pas le goût de terroir, lequel a passé dans le surmoût; il n'aura pas cet acide repoussant du vin de vigneron, car nous avons désacidifié en tout ou en partie. Quant au bouquet, ce sera une ou deux poignées de tonte de pêcher, cinq ou six pincées de fleur de sureau, de deux ou trois gros d'iris de Florence, pour nos cinq à six pièces de vin, car nous en avons cette quantité; notre vin aura encore une assez jolie robe, quoique moins foncée. Enfin de ces six pièces de vin, en voici quatre qui n'auront coûté que la façon, de l'eau, et vingt-cinq à trente liv. de sirop, qui, fait à la maison, ne revient que de dix à quinze sous la livre, dans les années abondantes en raisin; en sorte que la valeur intrinsèque de nos quatre pièces n'est pas de 24 fr.

Je répète que dans les petits vignobles, où les vins sont acides, où ils ont un goût de terroir, ce vin-ci leur est infiniment supérieur, et que la mère de famille pourra le servir sur sa table.

Laissons les préjugés s'égayer sur ce vin, et même le sarcasme s'en mêler : à ses yeux l'économie n'est ni science ni vertu. Pour le chimiste, pour le maître en œnologie, le sénateur *Chaptal* (1) auquel j'ai soumis mon premier essai, ce vin est vin, dans toute la rigueur de cette acception ; il le sera pour la mère de famille, et l'est enfin pour le commerce. Il s'en est fait, d'après la communication du procédé que j'ai donnée, il y a six ans, à quelques propriétaires d'assez fort vignobles ; car il fallait multiplier mes expériences. Ce vin a été préféré, dans mon cellier, à du vin non désacidifié de la même cuvée.

Mais je me suis borné à en préparer pour expérience, et pour ma consommation : j'ai

(1) Ministre alors, son intention était que je publiasse le mémoire que je venais de rédiger sur ce sujet ; mais j'ai cru devoir attendre une époque où la vendange, moins abondante, donnât plus de prix à ce moyen : et nous n'avons cessé de regorger de vin ; toutefois voici ce procédé public.

laissé d'autres en faire de petites spéculations; car l'année était abondante; mais dans celle où il n'y aura pas cette abondance, qui règne depuis six ans, la spéculation peut devenir très-intéressante à qui la fera; et elle deviendra celle de la mère de famille, sur-tout si son vin est destiné à être vendu.

En effet, dans une année où il y a peu de vin, il est cher, sur-tout s'il est de bonne qualité, or voici un sixième que j'ajoute à la récolte, et *la pièce ne coûtera jamais plus que huit francs*, pour se vendre peut-être alors cinquante à soixante.

La mère de famille et tout ami de l'économie attacheront assez d'importance à cette communication, pour ne pas me reprocher l'étendue que j'ai cru devoir donner à ce procédé nouveau; il rappelle *le miracle du vin des noces de Cana*, qui, comme celui-ci, se trouva meilleur que le premier servi.

MATURITÉ DU VIN.

Nous avons parlé de la maturité des fruits; il y a aussi la maturité du vin et des liqueurs, qu'on abandonne au tems, mais qu'il est bien facile d'accélérer.

Nous avons déjà accéléré celle du vin : en faisant bouillir du moût, en le désacidifiant, notre vin a gagné deux ans et peut-être quatre.

Coction du vin.

Ce titre paraîtra singulier, car on ne croirait pas que la coction fût un moyen à tenter sur du vin fait ; cependant nos restaurateurs savent très-bien vieillir le vin de Bordeaux. On retire un verre de vin de chaque bouteille qu'on rebouche bien ; on les met dans un four de pâtisserie à une chaleur graduée : au bout de quelques heures, le four refroidi, on en retire les bouteilles, on les remplit et on les descend à la cave. Le lendemain, ce vin de Bordeaux de deux ou trois ans en a dix ou douze.

Voici un fait que j'ai nouvellement recueilli. Le propriétaire d'un vignoble situé près de Lyon, y récolte un vin de bonne qualité, mais qui n'est potable qu'au bout de six ans ; il imagina de transporter son vin, en sortant de la cuve, dans une chaudière, et de le chauffer rapidement jusqu'à un degré assez voisin de l'ébullition ; ce vin mis en tonneau et bondonné, a été aussi potable au bout de

trois mois que pareil vin au bout de six années. J'ai été étourdi de ce fait ; mais il s'explique, et il a pour lui l'expérience. Voilà donc de véritables maturités de coction.

Déjà l'on savait que la cave des vins de nos provinces méridionales, qu'il faut attendre si long-tems, ainsi que celle des vins de liqueurs, était un grenier ou une chambre haute, dans laquelle ces vins sont exposés, en été, à une forte chaleur, et, en hiver, à un froid plus ou moins rigoureux, parce qu'en effet c'est cette alternative de chaud, de froid, et peut-être le plus d'oscillation que le vin éprouve dans des étages supérieurs, qui avance ainsi sa maturité.

Je vais indiquer un moyen plus simple et plus prompt d'accélérer la maturité de vins que le tems opère si lentement : c'est celle qu'on emploie pour le vin de paille.

Vin de paille.

Ce vin si estimé et qui mérite de l'être, se prépare dans le Haut-Rhin. On y emploie une espèce particulière de raisin ; mais on obtiendrait de toute espèce un excellent vin par ce procédé.

Le raisin parfaitement mûr, on le suspend

dans une pièce haute; on le visite de tems à autre pour en séparer les grains offensés; il passe ainsi son hiver; s'il vient à geler, on le laisse dégeler. Ce raisin dont on a prolongé la conservation le plus possible, on l'exprime et on en fait fermenter le moût. Sa viscosité en rend la fermentation bien lente : arrivée à son terme, on soutire, on clarifie, enfin on met en bouteilles.

Le nom de vin de paille vient de ce qu'en effet on étendait le raisin sur de la paille; mais mieux vaut le suspendre, et c'est ce qui se pratique aujourd'hui.

Il y a, dans cette opération, évaporation de l'eau de végétation et concentration de la matière sucrée; il y a eu une lente coction, sur-tout si le raisin a gelé, car les extrêmes se touchent, et ici le froid produit le même effet qu'eût opéré une chaleur élevée à un haut degré; dès lors on ne peut obtenir qu'un excellent vin; il ne pêche que par une pointe d'acide, et c'est au tems à le combiner et à le rendre insensible. Cette acidité est le défaut des vins du Rhin; aussi faut-il qu'ils datent au moins d'un demi-siècle.

Désacidification du vin de paille.

Goutant le vin de paille, je voyais avec regret combien lui était supérieur le vin de Tokai, ce vin étranger, si rare, si cher, et par cela même si recherché. Je conçus l'idée de le désacidifier. En effet, je mis de la craie dans une demi-bouteille de vin de paille; et il y eut une très-vive effervescence, ce qui me signala une beaucoup plus grande quantité d'acide libre que je ne le soupçonnais. Ce vin, décanté de dessus les sels calcaires qui s'étaient précipités, me donna plus de moelleux et l'arôme qui distingue le Tokai; en sorte qu'on peut servir le même vin sous les deux désignations, vin de paille et de Tokai.

Vin de grenier.

On fait dans la Lorraine, aux environs de Nanci, un vin préparé comme celui de paille. A la fin de décembre on l'exprime, on le met à fermenter, et c'est dans la lune de mars, par un jour sec et beau, qu'on le met en bouteilles; on les ficelle, on les goudronne, pour les porter au grenier, d'où lui vient son nom. Lorsqu'on en brise le fil de

fer, il suffit de faire une légère friction avec les deux mains, du haut en bas, pour dégager le gaz acide carbonique, et faire sauter le bouchon, qui, s'élançant avec force au plancher, y laisse sa marque; en sorte qu'on calcule par cette empreinte la quantité de bouteilles que la veille on a vidées.

On obtiendrait vraisemblablement de toute nature de raisin le même vin en employant le même procédé.

Confection du sirop de raisin.

Le sirop de raisin n'est autre chose que notre moût désacidifié et muté, disons-nous, à deux ou trois fois, si on veut avoir un sirop qui ne soit que de couleur ambrée, ou s'il se fait en grand.

Mais, dans l'économie domestique, il est indifférent d'avoir un sirop un peu coloré; alors, immédiatement après la désacidification, on procède à son évaporation dans notre chaudière plate; on la soutient au degré de l'ébullition; et quand le sirop, essayé au pèse-liqueur, donne de 20 à 22 degrés, on suspend l'évaporation pour mettre le sirop dans un lieu froid, où il dépose une petite

petite portion des sels calcaires qu'il retenait. Quinze jours suffisent pour cette précipitation; alors on décante le sirop qu'on remet dans la chaudière pour le porter à 32 degrés chaud, ce qui lui en donne 34 froid. Voilà le sirop fait, et c'est, comme on le voit, une des opérations de l'économie domestique la moins compliquée.

Moscouade de raisin.

Le sirop concentré de 28 à 30 degrés, laisse précipiter une quantité très-considérable de moscouade, beaucoup plus abondante dans les pays méridionaux, où le raisin, acquérant une bien autre maturité, se trouve infiniment plus riche en matière sucrée.

La moscouade de raisin n'est pas du sucre de canne, il en faut plus pour sucrer un liquide au même degré; mais elle peut très-utilement remplacer le sucre dans les confitures, telles que celle de groseilles, qui ne fait pas gelée avec le sirop de raisin; dans les liqueurs fines, dans les crèmes, etc.

DE LA MATIÈRE SUCRÉE DU RAISIN

Dans ses deux états, le sirop et le sucre.

Le plus grand nombre des végétaux qui contiennent la matière sucrée la donnent *non-cristallisable* et *cristallisable*, quelques végétaux l'offrent dans ces deux états : telle est la canne à sucre, dont on obtient le sucre, et la mélasse qui ne cristallise point. Il en est de même du raisin qui contient un véritable sucre et du sirop.

On signale à juste titre le raisin comme étant, après la canne, le fruit le plus riche en principe sucré : en sorte que dans les contrées vinicoles de l'Europe, l'économie jouira de ce double produit, le *sirop* et le *sucre cristallisé* du raisin, qu'il donne dans des proportions égales au moins à la canne, ou plutôt le vesoul prend moins de degrés au pèse-liqueur que le moût de nos contrées méridionales.

Pourquoi n'en serait-il pas en Europe comme en Asie ? De tems immémorial la Perse n'emploie pour toute matière sucrée que celle extraite du raisin dans l'état et de

sirop et de sucre. Si la canne à sucre n'y est point cultivée, ce n'est pas qu'elle ne puisse prospérer dans ces contrées; mais l'Asiatique n'est pas assez insensé pour substituer à la culture de la vigne celle de la canne à sucre, production exotique dont la fabrication première, le transport et le raffinage quadruplent la valeur; il n'est pas assez insensé pour échanger le sucre de canne contre une production de son sol que l'économie domestique a sous sa main; qui, sous son toit, à son foyer, et dans une même semaine, peut assurer son approvisionnement de matière sucrée pour une année, et pour plusieurs dans les années abondantes en raisin.

Les vins diffèrent essentiellement; il n'en est pas de même de leur principe sucré; et rien ne dépose plus en faveur de cette proposition que l'année dernière qui a été une des plus défavorables à l'obtention de la matière sucrée de tous les fruits, et principalement du raisin qui n'a acquis qu'une demi-maturité. A Montreuil, dont le raisin n'a pas à beaucoup près la réputation qu'y a la pêche, les produits que M. *Foucques* en a obtenus diffèrent peu des produits de l'année précédente, et ne diffèrent pas beaucoup de

ceux qu'on obtient des vignobles d'ordres supérieurs; en sorte que tout pays vinicole peut procurer également à l'économie domestique sirop et sucre de raisin. Le quintal de moût du raisin de Montreuil a donné vingt livres d'un sirop blond et agréable. On en aurait obtenu vingt-cinq livres dans une année mûrissante.

Certe, les ménages qui ont su se procurer ce nouveau bienfait, n'ont jamais été aussi riches en matière sucrée que depuis la rareté et la cherté excessive du sucre.

Lors de leurs dissensions avec la mère-patrie, les Américains repoussèrent de leurs ports les vaisseaux chargés de thé; repoussons des nôtres les vaisseaux chargés de ce sucre que nous payons si cher, lorsqu'en Angleterre son vil prix le réduit à l'engraissement des bestiaux.

Cette révolution se serait opérée dès 1808, si l'économie domestique était une vertu de notre âge; au moins ne l'est-elle plus dans nos grandes cités: puisse-t-elle se conserver long-tems encore dans le sein des familles rurales!

Un des moyens de hâter cette révolution, c'est de fixer enfin l'opinion sur le sirop ainsi

que sur le sucre de raisin, sous le rapport de leur substitution au sucre de canne. Il a fallu un siècle à l'inoculation, un demi-siècle à la pomme-de-terre pour être admises en France! et les roues à larges jantes, qu'il serait aujourd'hui plus difficile à la loi de supprimer, qu'il ne le lui a été de les faire adopter, etc.! Il en est de même de tout ce qui est bon et utile, principalement en France.

Mais un moyen non moins certain de propager le sirop et le sucre de raisin, c'eût été un peu plus d'union entre les prétendans. La désacidification du moût, le sirop et le sucre, divisant des hommes d'ailleurs très-recommandables, sont devenus une affaire de parti, ce qui n'a pu que nuire à la chose, tandis que tous devaient marcher de conserve pour toucher le port où l'économie publique et l'économie privée attendaient ces nouveaux bienfaits de la science. Mais il y a des voiles que l'amour-propre seul peut enfler, et l'on court alors risque d'échouer, ce qui a manqué d'arriver au sucre de raisin, si un ministre fait pour saisir les avantages de cette découverte n'eût fixé l'opinion égarée.

Quant à moi, vieux ami de l'économie et

sur-tout ami de mon pays, je me suis isolé de ces grandes prétentions et de ces petites passions. Quoique je me fusse occupé du sirop de pommes, je n'en ai pas moins célébré le sirop et le sucre de raisin, parce que ces trois matières sucrées doivent nécessairement finir par affranchir la France ainsi que l'Europe de l'énorme tribut payé au nouveau monde, et aujourd'hui à des colonies ennemies.

Il y a plus, c'est moi, et la loyauté de M. *Foucques* me l'a souvent rappelé, qui, lors des premières expériences qu'en 1807 ce chimiste tenta *sur la purification du sucre de raisin*, témoin de leur succès, en fis part au ministre de l'intérieur, auquel je présentai M. *Foucques*; mais M. *Crétet* ne voyait que le sirop de raisin, preférence que j'aurais pu partager avec ce ministre, familiarisé comme je l'étais depuis 1807 avec le sirop que j'employais dans mon économie domestique, et que, dès-lors, j'avais substitué au sucre pour l'amélioration des vins. Je l'indiquai même à cette époque aux propriétaires ruraux comme le seul supplément du sucre, dont le prix commençait déjà à s'exhausser. Un sentiment de paternité pour le sirop de pomme n'influa

même point sur mon zèle à propager le sirop et sur-tout le sucre de raisin qui restait à l'écart. En effet, le mémoire, dont cet article n'est que l'extrait, aurait paru dès l'année dernière, si M. *Foucques*, au lieu de brusquer l'opinion, n'eût préféré attendre du tems qui finit par faire triompher la vérité, tems que la sollicitude du ministre vient d'abréger.

Rien de nouveau sous le soleil! cet adage que les lumières du siècle mettent en défaut, mais vrai à beaucoup d'égards, l'est sur-tout pour le sirop et la moscouade de raisin, puisque leur emploi dans l'économie est d'un usage immémorial en Perse.

Ajoutons que dès long-tems les chimistes avaient reconnu l'existence du sucre dans le raisin. Il y a plus, ce sucre s'aperçoit tout granulé dans les raisins secs, dont il soulève et déchire même la pellicule.

Ces observations ne peuvent atténuer la gloire du docteur *Proust*, ni diminuer la reconnaissance qui est due à ce savant, qui a beaucoup fait pour la science, et beaucoup plus encore pour le perfectionnement que les arts reçoivent de la chimie. Je n'ai point attendu le moment présent où M. *Proust* vient de recevoir du gouvernement honneur

et récompense. Ce que je dis ici, je le transcris de mon *mémoire sur la matière sucrée de la pomme*, d'où j'extrais le paragraphe suivant. « Ce qu'on observe le moins, c'est » ce qu'on voit le plus habituellement, c'est » ce dont nos sens ont été constamment frap- » pés dès notre jeunesse. Tel est ce sucre » tout granulé dans les raisins secs. Mais il » était réservé au docteur *Proust*, d'observer, » de comparer, de juger et de procéder, » car telle est la marche des sciences natu- » relles, et ce qui constitue les découvertes, » c'est *le faire*. Voir le soleil, ce n'est pas » mesurer l'espace de cet astre. »

Mon intention, en rédigeant ce mémoire, avait été de soumettre à l'opinion le procès entre le sirop et le sucre de raisin, puisque l'un et l'autre avaient leurs prosélytes exclusifs, et cela sur deux produits tellement confondus entre eux, que l'un demeure dissout par l'autre et qu'ils ne diffèrent que par la forme; encore même est-il que la moscouade de raisin ne se sépare pas d'un sirop très-cuit, tandis qu'elle se précipite du sirop qui l'est moins. Pourquoi donc s'être ainsi divisé sur deux substances que la nature a tellement unies et assimilées, et qui remplissent les mêmes

objets ?

objets ? mais ce procès sera facilement jugé d'après les heureuses appropriations que M. *Parmentier* a assignées au sirop de raisin, et d'après les appropriations non moins heureuses que MM. *Proust* et *Foucques* assignent à sa moscouade comme supplément du sucre cristallisé de la canne.

Déjà cette opinion peut bien être considérée comme fixée d'après le rapport de Son Exc. le ministre de l'intérieur, d'après le choix des membres convoqués pour former la commission, enfin d'après la comparaison faite de l'emploi des sucres de canne et de raisin, point facile à juger, et vraisemblablement ce qui a été trouvé bon sur la table du ministre, paraîtra tel à beaucoup d'autres; je ne dis pas à tous, car le préjugé paralyse le sens et les sens; il trouble la vue et affaiblit le palais.

Passons maintenant aux produits effectifs, et voyons la quantité de ce sucre concret qu'on obtient. Cette quantité doit nécessairement varier d'après le climat, l'année et surtout le cépage; car le chasselas ne contient pas autant de matière sucrée que les raisins de vigne, dont quelques-uns en donnent abondamment.

Voici les proportions que M. *Foucques* a

obtenues. Le quintal de sirop laisse déposer de soixante à soixante-dix livres de moscouade qui, portée à l'état de cassonade, ne pèse plus que de cinquante à cinquante-cinq, pour donner en dernier résultat de quarante à quarante-cinq livres de cassonade pure et séchée ; un dernier raffinage et sa mise en pain peuvent réduire cette quantité de quelques livres; toujours est-il que le moût de raisin donne du cinquième au quart de sirop.

Le quintal de sirop donne en moscouade de soixante à soixante-dix livres.

Moscouade égouttée de son sirop, de cinquante à cinquante-cinq livres.

Cassonade blanche et sèche, de quarante à quarante-cinq livres.

Sucre raffiné et en pain, de trente-trois à trente-six livres.

Toutefois l'économie domestique se contentera d'employer à l'état de cassonade la matière sucrée du raisin, en sorte que chaque maîtresse de maison peut devenir son propre raffineur, et, avec une pièce de moût de trois cents pintes, ce qui fait en poids six cents livres, elle pourra obtenir de cent vingt à cent cinquante livres de sirop, et soixante livres de belle cassonade; enfin le

surplus de la matière sucrée, ayant refusé de cristalliser, lui reste dans l'état de sirop, qui est tout aussi sucrant qu'avant la séparation de sa portion cristallisable; or cent vingt à cent cinquante livres de matière sucrée font l'approvisionnement d'un ménage.

Voilà le produit : calculons la dépense.

Apprécions la quantité de raisin nécessaire pour nos 300 pintes, à 30 fr. C'est le prix, qu'aux environs de Paris, je l'ai payé les années précédentes; et cette quantité n'a coûté que de 15 à 18 fr. dans des vignobles plus éloignés :

Le combustible, ... 6 fr.

La charrée ou la craie; donnons-lui une valeur, ... 10 s.

Deux journées, à 1 l. 10 s. . 3.

La fille de basse-cour peut tout faire sous l'œil de sa maîtresse.

Je ne calcule pas en diminution les frais qu'il eût fallu faire pour convertir en vin cette pièce de moût.

Ne supposons que le cinquième en sirop; voilà donc 120 livres de matière sucrée qui reviennent à 40 francs et peut-être à 25 seulement, dont 40 à 45 livres en cassonade blanche et sèche; en sorte que sa valeur intrinsèque est de 6 à 7 sous la livre.

La mélasse, dont il serait si difficile à l'économie domestique de faire emploi, vaut un tiers en sus, aussi bien que le miel, qui veut, d'ailleurs, être purifié au charbon, ce qui exige du combustible et du tems.

Tels sont les avantages dont, depuis deux années, n'a pas su profiter l'économie domestique, lorsque les selliers regorgeaient de vins, et que le meilleur emploi qu'on pût faire du raisin, était de le convertir en sirop et en sucre.

Mais les préjugés ! mais la vanité qui n'a jamais plus prodigué le sucre que depuis qu'il est à un très-haut prix ! C'est l'eau sucrée qu'en sortant de table, l'estomac gorgé d'alimens, de vins et de liqueurs fortes, on fait circuler dans les sallons, et que nos jeunes gens n'ont pas la pudeur de refuser ; consommation dont les valets prélèvent la dixme !

Ayons donc enfin le bon esprit de substituer à du sucre, qui vaut 4 fr. la livre, une matière sucrée qui paraît ne revenir au commerce qu'à quinze sous. *O felices ! si sua bona norint.* Mais il en est des vérités les plus importantes comme des glands ; c'est pour la génération à naître qu'on les sème, et celui-là qui les dépose en terre n'espère pas

jouir de leur ombre ; n'en semons pas moins, car nos pères ont semé pour nous.

Arrêtons-nous aux points essentiels qui sont pleinement résolus, savoir :

1°. De tous les végétaux, sans en excepter la canne à sucre, le raisin est celui qui fournit le plus abondamment de matière sucrée.

2°. Cette matière sucrée étant sous forme cristallisable et non cristallisable, peut remplacer le sucre, si on l'emploie sous forme sèche, et, à plus forte raison, si on le convertit en sirop ; car, d'un quintal de sucre, il y en a les quatre cinquièmes qu'on réduit en sirop pour préparer des sirops composés, compotes, ratafias, etc.

3°. L'économie doit donner la préférence à la matière sucrée du raisin, comme remplissant complètement l'objet du sucre ;

En raison de la simplicité du procédé qui rentre dans le cercle des opérations les plus usuelles du ménage ;

En raison de la quantité qu'on en obtient ;

En raison de la possibilité, dans les années abondantes, de s'approvisionner pour un très-long tems ;

En raison enfin de ce qu'on n'a pas une nouvelle culture à former, soit d'érable,

soit de betterave, soit même de la canne à sucre, qui ne se refuserait pas à venir dans les contrées méridionales de l'Europe. Culture pénible, coûteuse, exposée à des des hasards fâcheux; tandis que la vigne est là toute plantée pour n'en faire que du vin, si l'intérêt du propriétaire en ordonne ainsi, vu le prix et la qualité des vins; ou, dans les années abondantes, pour en faire du vin, du sirop et du sucre; enfin, pour ne lui demander que ces deux derniers produits dans des années aussi malheureuses que celles qui viennent de se succéder, puisqu'il est vrai qu'il a fallu le concours de l'œnologie pour ne pas faire le vin le plus inférieur en qualité; et c'est pour n'avoir pas eu recours à cette science, que tant de vins sont demeurés invendus, tandis que chaque pièce de ces mêmes vins aurait donné son cinquième en sirop et sucre. Répétons : *O felices, si sua bona norint* !

Mais comment parvenir à faire connaître aux habitans de nos campagnes ces procédés qui, dans tous les tems, embrassent leur économie privée, et qui, dans cette circonstance-ci, intéressent l'économie publique et politique? L'habitant des campagnes

ne lit point. Pour quelques maires libéraux, combien ne le sont pas ! Ce sont sur-tout les ministres des autels qui pourraient le plus utilement répandre l'instruction, si les diverses branches de l'économie entraient dans le plan d'éducation des séminaires. Que la dignité du culte ne craigne pas de déroger en se prêtant à associer aux vérités évangéliques les vérités qui intéressent l'homme ; et dans les champs c'est l'économie qui fait son bonheur. C'est au nom de Dieu que *Moïse* prescrivait au peuple des préceptes qui n'étaient que salutaires. Un autre législateur, se prétendant aussi l'oracle de la Divinité, *Mahomet*, consacrait les maximes que voici : « Enseignez la science, car celui qui l'enseigne craint Dieu ; qui en parle, loue le Seigneur ; qui dispute pour elle, livre un combat sacré ; qui la répand, distribue l'aumône aux ignorans ; et qui la possède, devient un objet de bienveillance. »

Revenons à l'emploi de la matière sucrée du raisin. Déjà j'ai indiqué un grand nombre d'applications de son sirop, et on peut établir en principe, que le sirop de raisin peut suppléer le sucre de canne dans toutes les *préparations composées*, telles que :

Les sirops pharmaceutiques sans exception, et les électuaires.

Quelques sirops d'agrément ; ceux de capillaire, de fruits rouges, de vinaigre, de framboises.

Les compotes de fruits, sur-tout en les aromatisant ; la charlotte de pommes.

Les crêmes brûlées.

Les pâtisseries d'entremets aux fruits, tourtes aux cerises, aux prunes, aux pommes.

Il réussit, sans exception aussi, dans les vins cuits et les ratafias composés ; je dis composés, comme le sont tous les ratafias de fruits, ou aromatisés fortement, comme ceux des sept graines, d'anis, de curaçao, etc. On ne peut pas l'employer aux liqueurs fines.

Maintenant, pourquoi ne réussit-il pas indistinctement ? Le voici : le moût se désacidifie par une terre calcaire, laquelle avec les acides du vin fait des sels à bâse terreuse. Ces sels, une fois formés, se précipitent, il est vrai, mais ce n'est pas en totalité. Le sirop, cuit, en retient une portion ; portion qui donne l'arrière-goût qu'a ce sirop ; mais il devient insensible dans une *préparation composée et aromatisée*, ainsi que dans les préparations alcoholiques...

S'il réussit sans exception dans les vins cuits et les ratafias, c'est parce que l'eau-de-vie ajoutée à ces liqueurs, précipite, jusqu'au dernier atôme, cette portion de sels calcaires.

Or le sucre de raisin, bien purifié, est exempt des reproches dont il est impossible de justifier le sirop ; mais prévenons les deux objections que je vois arriver. *Le sucre de raisin est-il parfaitement identique avec celui de la canne? sucre-t-il autant que ce dernier?*

Répondons d'abord à la seconde objection, et indiquons les points de différence entre les deux sucres. Celui de raisin est d'un blanc mat à l'œil; il est mat au toucher, ce qui lui donne une sorte d'onctuosité; il imprime sur la langue de la fraîcheur ; enfin il sucre moins dans une proportion un peu plus que moitié. Mais on boit un seul verre de vin trop généreux et une large coupe d'un vin qui l'est moins. Dans ces deux cas les proportions ne signifient rien, si tous deux remplissent leur objet, l'un de fortifier, l'autre de sucrer.

Revenons à la première proposition, sur l'identité avec le sucre de canne. Je réponds que, dans la nature, toute substance est une, même chaque feuille d'un même arbre; j'ajoute que, dans le nombre des productions

destinées à notre nourriture, cette dissemblance est très-frappante. En effet, quelle différence entre les substances farineuses, depuis le froment jusqu'à la racine de mauve, qui toutes sont également alimentaires? Il y a plus, le froment ne contient-il pas trois qualités de farines tellement distinctes qu'on en obtient le pain de luxe si savoureux, le pain ordinaire si sec, enfin le pain bis si gras? Quelle différence bien plus marquée encore dans la saveur et l'arôme des fruits qui tous sont sucrés et nourrissans, enfin dans la qualité des vins?

On ne doit donc pas s'étonner de la dissemblance des matières sucrées entr'elles; or le sucre de raisin est une de ces dissemblances-là; reste à savoir s'il remplit toutes les appropriations du sucre de canne, et s'il peut en devenir le supplément. — Oui, s'il est porté à son plus grand degré de pureté.

Alors le sucre de raisin peut entrer dans la composition du chocolat, servir aux crêmes blanches, aux glaces, et peut faire le pastillage; car une de ses propriétés est d'appeler la sécheresse, lorsque les sucs bruts attirent si puissamment l'humidité; enfin sa blancheur sert à conserver celle des liqueurs fines distillées.

Reste un dernier argument que voici : Le sucre de raisin sucre-t-il le thé, le café de même que le sucre de canne? La réponse est tout à-la-fois *oui* et *non*. *Oui*, si le sucre de raisin est aussi raffiné qu'il a dû l'être pour qu'on ait opéré la séparation de la petite quantité de sel hétérogène qu'il retient lors de sa formation première ; *oui*, si on associe au thé et au café du lait ou de la crême. Quelque purifié que soit le sucre de raisin, un palais exercé saisira dans le café, dans le thé à l'eau, la différence de ce sucre et de celui de canne, de même qu'il eût saisi la différence d'un sucre brut et du sucre royal, parce qu'encore une fois il n'y a pas deux substances, quoique d'ailleurs identiques, qui n'aient des points de dissemblance. Le sucre actuel du commerce étranger offre plus que des nuances de différences produites par la chaux vive, le sang de bœuf plus ou moins altéré qu'on emploie à sa clarification, le suif dont on se sert pour calmer sa tuméfaction dans les chaudières. Le sucre de raisin ne présente aucun de ces dégoûts ; et cependant on lui préfère ces qualités de sucre-là.

Tel est donc le sucre de raisin ; et tel il

peut suppléer le sucre de canne. Cependant le préjugé, l'habitude, cette seconde nature, le sybarisme, enfin cette indifférence générale dont la force d'inertie si puissante parvient à paralyser tout ce qui est bon et utile, ne voudront même pas essayer. Le sage économe n'hésitera point; et, en ajoutant aux jouissances de sa famille, il aura rempli le premier des devoirs dans tout bon gouvernement, celui de bon citoyen, acte de civisme qui sera en vérité bien peu méritoire; quoique les conséquences en deviennent inappréciables pour la prospérité de la France. En effet, de toutes les guerres, la plus fatale à notre ennemie, l'Angleterre, est celle que lui livrerait l'économie en substituant ainsi le sucre indigène au sucre de canne.

La philanthropie ne pourrait qu'applaudir à cette guerre industrielle, qui, au lieu d'immoler des braves, soustrait à la plus pénible des cultures des milliers d'hommes qu'elle restitue aux autres branches de l'économie rurale; guerre enfin qui, au lieu de dépeupler les campagnes, les enrichira dans tous les pays vinicoles. On s'élève avec raison contre la quantité de terrains sacrifiés à la vigne; car, depuis six années, la vigne a

ruiné le vigneron dans les meilleurs vignobles. Dans les vignobles médiocres où le vin est demeuré invendu, où il ne peut se garder, où il peut encore moins se distiller, le vigneron se serait enrichi. Il n'y a pas de pièce qui ne lui eût procuré de 100 à 125 livres de sirop, quantité dont il aurait obtenu de 68 à 72 livres de cassonade, et dont le produit, tant en sucre qu'en sirop, lui aurait rapporté 72 fr., tandis qu'à peine il a pu vendre 12 ou 15 fr. cette même pièce de vin.

Que l'homme riche, dans la commune qu'il habite, établisse un appareil pour la concentration du moût, de même que nos ancêtres avaient construit des moulins à vent, des fours bannaux, des pressoirs, des bacs, établissemens qui, utiles à tous, sont aussi lucratifs à ceux qui les forment.

Combien ce travail est simple! il consiste, la vendange faite, à exprimer le moût, à à le déféquer, à le désacidifier, et à le muter. L'hiver arrivé, il n'y a plus qu'à concentrer le moût : ce serait, pour la famille, une occupation dans une saison de repos, où le combustible employé servirait au chauffage.

Dans la réunion des chimistes appelés par le ministre de l'intérieur, M. *Cretté*, j'avais

proposé ce mutisme, comme le seul moyen de reculer, pour une saison plus éloignée, la confection du sirop, à laquelle il me paraissait impossible de suffire lors des vendanges, surtout en le faisant en grand; mais dans les instructions qui bientôt se publièrent, on négligea de prescrire ce moyen, et on eut tort, puisque l'évènement a prouvé qu'il devenait indispensable.

Le Gouvernement, ainsi que la science économique, ont rempli leur tâche; il reste maintenant à l'intérêt privé et à l'esprit public à remplir la leur.

Qu'il me soit permis de ne point séparer ici le sirop de pommes du sirop de raisin, puisque ses appropriations à l'économie domestique sont les mêmes ; puisque dans les pays non-vinicoles il remplira le même objet. Je dis plus, dans beaucoup de cas il est préférable au sirop de raisin, en raison de son arôme, l'un des plus agréables, et qui s'allie parfaitement avec ceux qui entrent dans les préparations composées. Le sirop de pomme est d'ailleurs *une matière sucrée vierge* qui repousse ces agens chimiques, dont le passage dans le moût de raisin laisse des traces.

Il n'en est pas du pommier comme de la vi-

gne, son produit est assez généralement plus assuré. Quand il donne, c'est communément avec une excessive abondance. La pomme tombe sous l'arbre, souvent y reste, elle est au premier venu ; on spéculerait difficilement sur le cidre qui n'est pas de garde, d'une année sur plusieurs autres. C'est lorsque la vigne manquera qu'on appréciera mieux les avantages du sirop de pommes.

Le pommier ne demande aucun soin. Cependant ces pommeraies qui bordent les voieries, sans soins, sans culture, suffisent quelquefois pour payer la rente du tenancier, tandis que la vigne ruine souvent le vigneron. Quel contraste donc entre le délaissement où reste le pommier, et la culture de la vigne, dont deux arpens exigent tout le tems du vigneron! Aussi, lorsque la valeur intrinsèque de la livre de sirop de raisin est de 6 à 7 s., celle du sirop de pommes est de 2 à 3.

VINS DE LIQUEURS.

Les Romains connaissaient l'art de composer les vins, si l'on peut donner le nom d'art à ces mélanges dans lesquels entraient des plantes, des racines odorantes, ce qui en faisait des vins vulnéraires. Passons sur cet historique, et croyons qu'un gourmet de ce tems-ci ne ratifierait point à coup sûr les éloges donnés aux vins de ce tems-là.

Revenons à un siècle plus rapproché de nous, celui de Henri IV, et voyons ce que dit *Olivier de Serres* de ces vins composés : « Si c'est ce que de jour à autre, l'on en diversifie et change, faisant des boissons particulières pour les banquets, pour les malades, et pour autres occasions ; d'aucune desquelles nous discourrons en cet endroit, afin que notre *père de famille*, (ici nous n'osons mettre en avant que la mère de famille) ayant chez soi tout ce dont il pourrait avoir besoin, ne soit en peine d'envoyer à la ville chercher telle delicatesse. » Et *Olivier de Serres* commence par *façons d'Hypocras*.

De

De l'hypocras.

Si le raisiné a dû être la première confiture, l'hypocras a dû être le premier ratafia, et il jouit eucore de quelque considération sous le toit rural ; c'est encore lui que, les jours de fêtes, le vieux laboureur sert aux réunions de famille ; quand il a un marché à passer, c'est le verre en main qu'il le ratifie : que la chose soit ratifiée, *res rata fiat!* Telle est l'étymologie de ratafia. *Olivier de Serres* dit : « L'hypocras est la boisson la plus cognue de celles dont nous entendons parler, beaucoup prisée pour sa valeur. » Mais ces hypocras sont beaucoup trop chargés de parties aromatiques, et le plus commun de nos ratafias leur est vraiment préférable. J'y substitue une recette au moyen de laquelle on aura un hypocras moins condimenté, plus agréable et plus économique. C'est la cannelle et le gingembre qui en font la base.

Faites infuser dans un demi-setier ou chopine d'eau-de-vie une once de cannelle, demi-once d'iris de Florence, un gros de gingembre et douze amandes amères concassées, le tout réduit en poudre ; on coupe la cannelle menue ; on la met dans le mortier avec une once

de sucre qui aide à la diviser ; on pile séparément l'iris et le gingembre. Exposez cette infusion au soleil dans une bouteille bien bouchée.

Au bout de dix à douze jours l'infusion est faite : mêlez-la avec deux pintes d'excellent vin ; s'il est très-généreux, on se bornera à demi-setier d'eau-de-vie ; on ne mettra chopine, si la Ménagère n'a à sa disposition qu'un vin qui, d'ailleurs bon, soit peu spiritueux. Je préférerais que l'hypocras se fît avec le vin cuit dont il sera question dans un instant. Après le mélange du vin et de l'infusion, on y ajoute deux livres de sucre. On conçoit que s'il y a ratafia dans lequel on puisse substituer le sirop de raisin au sucre, c'est l'hypocras ; car il est encore fortement aromatisé. Au bout d'un mois on tire l'infusion au clair ; si elle était un peu louche, on y mêlerait un verre ordinaire de lait de vache, qui, en se caillant, se précipite avec les hétérogénéités ; ou bien on filtre.

La Ménagère voit que nous mettons quelque soin à préparer sa liqueur favorite, et elle mérite de l'être, parce que, très-agréable, d'après cette recette, l'hypocras a vraiment des vertus. Il est stomachique, cordial ; et surtout à la campagne, il offre les ressources d'un très-bon remède.

DU MIEL.

Le miel est la première matière sucrée connue; c'est donc celle que l'ancienne médecine a du employer dans la préparation des médicamens: le miel était alors la base des sirops; on y a depuis employé le sucre, et aujourd'hui on doit y substituer les sirops de raisin et de pommes.

Hydromel.

On donne le nom d'hydromel à une once de miel dissout dans une pinte d'eau. On fait jeter un simple bouillon et on passe; en y faisant infuser des fleurs béchiques, c'est une tisanne pectorale.

Oximel.

C'est un sirop composé de miel et de vinaigre; on l'emploie en tisanne et en gargarisme.

Emploi du miel dans les confitures.

Le miel s'employait également dans les confitures; mais le miel, et sur-tout les miels communs, ne sont pas exempts d'une saveur

et d'une odeur qui altère le goût du fruit ainsi que des liqueurs dans lesquels on voudrait les substituer au sucre.

Purification au charbon.

Lorsqu'un savant d'Angleterre ressuscita la propriété, dès long-tems connue, qu'a le charbon de conserver les substances qu'on lui confie, et qu'il l'appliqua à la purification de quelques-unes de ces substances, j'en tentai avec un grand succès l'application au miel le plus commun, et j'en présentai alors le résultat à la Société royale d'agriculture.

Depuis, lorsqu'une cause aussi stupide qu'impolitique, le *maximum*, fit totalement disparaître le sucre, il fallut bien revenir au miel; et, à cette époque, je republiai le procédé de sa purification.

Le procédé consiste à dissoudre le miel dans une égale quantité d'eau et à le faire bouillir pendant huit à dix minutes avec du charbon concassé de la grosseur d'un pois, pour ensuite passer à la chausse, et cuire ce sirop à consistance.

Hydromel vineux.

PRENEZ miel de la meilleure qualité, vingt-cinq livres; eau, de dix à douze pintes. Si on emploie du miel commun, il faut le purifier au charbon. Faites bouillir et écumez; laissez évaporer jusqu'à ce qu'un œuf frais puisse se soutenir à la surface de la liqueur; passez à travers une toile ou un tamis; emplissez-en un baril que vous exposerez à une température de 20 à 25 degrés de chaleur. La liqueur est pendant deux ou trois mois en fermentation. On se contente de recouvrir la bonde, et on remplit le baril avec du même hydromel, qu'on a conservé dans une bouteille bien bouchée et mise dans un lieu frais. La fermentation terminée, on descend le baril à la cave; et au bout d'un an, on met l'hydromel en bouteille.

En ajoutant quelques arômes à notre hydromel, et sur-tout de la fleur de sureau, il finit par prendre le caractère de vin muscat.

Mais ces préparations, anciennement très-prisées, ne sont plus d'usage. *Olivier de Serres* y attachait un tel prix, qu'il présente un de ses hydromels comme de la malvoisie, (non comme de la malvoisie de Candie,

dit-il, mais de l'artificielle; non faite avec des raisins, mais avec du miel, tant l'homme abonde en invention). Toutefois, nous ne donnerons pas la recette de cette malvoisie; nous en indiquerons de préférables à ces mixtions qu'on trouverait aujourdhui fort peu agréables.

Hydromel vineux non fermenté.

Deux ou trois mois pour la fermentation; l'attente d'un an avant la mise en bouteille; voilà un procédé bien long : en voici un dont on obtient en vingt-quatre heures le même résultat.

On prend : miel quatre livres, étendu dans quatre pintes d'eau; on le purifie au charbon, on le passe à la chausse, on y ajoute une pinte d'eau-de-vie, dans laquelle on a mis quelques jours d'avance infuser fleur de sureau, iris de Florence, de chaque une pincée, avec six amandes amères. Le mélange fait, on laisse quinze jours au soleil, et on filtre.

VINS LIQUOREUX.

On nomme vins liquoreux, vins de liqueurs les vins qui proviennent de raisins tellement abondans en matière sucrée, qu'il en subsiste encore une quantité notable après que leur fermentation est terminée. Une portion de la matière sucrée s'est convertie en alcohol ; l'autre portion, n'ayant pu être décomposée, reste dans son état ; tels sont les vins de Muscat, de Frontignan, etc. C'est sur-tout aux contrées méridionales que ces vins appartiennent.

Vin cuit. L'économie du ménage ne connaît pas de vins liquoreux ; elle n'a que son vin cuit qui ne mérite rien moins que cette qualification. C'est du moût qu'on fait bouillir avec le grain quand on désire l'avoir rouge. On le concentre d'un quart ou d'un tiers selon le plus ou le moins de maturité du raisin ; on ajoute un quart ou un cinquième d'eau-de-vie avec de la cannelle, du gérofle, etc., etc. Ce vin ne peut se boire qu'au bout de deux ans, pendant lesquels il se nétoie de son âpreté, ainsi que de son tartre, qui se précipite.

Vin cuit désacidifié. Dans le Dauphiné et le Lyonnais, provinces où l'on retrouve des vestiges de l'économie de nos pères, lorsque le moût est évaporé, on y projette, encore chaud, de la cendre de sarment. L'alcali s'unit aux acides, (mieux vaut de la charrée qui est dépouillée de son sel, ou de la craie) il y a effervescence et défécation. On ajoute l'eau-de-vie et les arômes ; après un mois d'infusion, on filtre à la chausse. En général, on met trop d'arôme dans ce vin. En voici la préparation.

On choisira un raisin blanc, parfaitement mûr et de l'espèce la plus sucrée, tel que le mélier blanc. Le chasselas ne convient pas, comme étant un de ceux qui contiennent le moins de matière sucrée. Si on emploie du raisin rouge à la préparation du vin cuit, on n'en prendra que le moût ; car, en faisant bouillir le grain pour avoir sa partie colorante, on a l'âpreté de la pellicule et du pepin.

Prenez 24 pintes de moût, faites-le réduire à petit bouillon, du quart ou du tiers ; on a un bâton qui sert d'étalon ; on le marque à la hauteur de seize pintes pour le tiers, et à celle de dix-huit pour le quart. Le moût évaporé, on y projette charrée ou craie, comme il

il a été précédemment indiqué ; lorsque l'effervescence est cessée, on laisse déposer, ou on passe à la chausse. On obtient un moût parfaitement clair ; on le mêle avec l'infusion des arômes préalablement faite, d'un mois à l'avance, et filtrée.

Cette infusion se compose de 4 à 5 pintes d'eau-de-vie, cannelle, gérofle, de chaque 24 grains ; vanille, demi-gros : iris de Florence, un gros : 12 amandes amères d'abricot ou de pêche. On peut s'épargner de filtrer l'infusion, en suspèndant dans l'eau-de-vie les arômes pulvérisés et enfermés dans un nouet.

Préparé de la sorte, ce vin cuit ne ressemble en rien à celui de ménage ; il est bon à boire du jour même : mais en l'exposant au soleil pour le reste de la saison, dans des bouteilles qu'on n'emplit que jusqu'au goulot et qu'on pose couchées, l'arôme se fond et on n'a plus qu'un joli bouquet.

Vin de Malaga. Le vin de Malaga est un des plus estimés. Prenons-le pour exemple : il va servir à fixer l'opinion sur les vins de liqueur, ainsi que sur nos vins liquoreux domestiques.

L'Espagne est un climat très-chaud, ses

raisins sont très-sucrés. Voici comment on y prépare le vin de Malaga. Le raisin parvenu à sa maturité, on le fait entrer en miellation ; à cet effet on tord la grappe sur le cep, les canaux séveux sont oblitérés, et il n'y a plus de végétation ; alors le raisin perd une portion de son eau, ce qui concentre la matière sucrée ; ou bien on détache la grappe et on l'expose sur une roche brûlée par l'ardeur du soleil. Cent livres de raisin ont perdu peut-être moitié de leur poids, c'est-à-dire, 50 livres d'eau et rien que de l'eau. Si on eût opéré cette dessiccation dans le bain-marie d'un alambic, on aurait obtenu de l'eau distillée. Sans eau, point de fermentation, point de vin ; et ce raisin se conserverait ainsi pendant des années.

Le raisin parvenu à cet état de maturité secondaire que lui donne la miellation, privé de son humidité surabondante et évaporable, on le foule, on l'exprime, et on a un véritable sirop de raisin. On ne sera donc pas étonné de nous voir faire nos vins de liqueurs avec ce même sirop. On met à fermenter ce moût, et la fermentation en est lente, parce qu'il n'existe plus de proportion entre la matière sucrée et l'eau, car ce même raisin cueilli,

foulé et exprimé au moment de la vendange, aurait éprouvé la fermentation la plus rapide et la plus tumultueuse, tandis qu'elle va être ici longue et silencieuse. Enfin la fermentation se parachève. Qu'on ne croie pas que ce soit là le vin de Malaga; ce vin en devient *la mère*; c'est-à-dire, qu'il est destiné à entrer en telle ou telle proportion dans le vin de Malaga, tel que le livre le commerce. Ainsi sur une pièce de très-bon vin blanc obtenu par les procédés ordinaires de vinification, on ajoute une quantité déterminée *de pots du vin mère*, et chaque pot donne une *feuille de plus* au vin de Malaga. Tel est ce vin que nous prisons avec si juste raison; et nous pouvons nous le procurer en France! car *ce vin naturel* est, comme on voit, l'*œuvre de l'art*; art sans lequel le raisin dont on obtient ce vin, ne donnerait qu'un vin tout ordinaire.

Pourquoi avec un même cépage, dans une contrée aussi chaude, et par les mêmes procédés, n'obtiendrions-nous pas les mêmes résultats? Nous avons déjà fait le vin de paille, vin très-liquoreux, et cela dans le Haut-Rhin, qui n'est pas un pays très-chaud; nous l'avons fait avec une qualité de raisin

très-ordinaire. Ce vin pêche par l'acidité ; nous enchaînons, en un moment, cet acide, au lieu de charger les années de l'atténuer. On considère, sans doute, le vin de paille comme aussi naturel que celui de Malaga ; et, en effet, ils le sont l'un et l'autre, puisque ce sont les principes donnés par la nature et que l'art modifie. Or, tout vin n'est que cette modification opérée par l'art ; et, dans la confection des vins, la nature n'y entre vraiment guère que pour moitié, et elle entre pour beaucoup moins dans nombre d'arts, où elle n'a que des élémens à offrir à la chimie ; car les minerais sont bien loin des métaux : en effet, quel intervalle de cette pyrite ferrugineuse au ressort d'une montre ! C'est l'ignorance de la puissance et des miracles de l'art, qui fait ces partisans outrés de la nature, laquelle est passive et soumise à des lois que le génie de l'homme sait modifier.

Maintenant modifions les principes œnologiques, l'art n'aura qu'un pas de plus à faire pour obtenir les mêmes résultats dans la confection des vins liquoreux ; mais il sera plus expéditif.

Ce qui fait les vins spiritueux, c'est leur

matière sucrée; ce qui les fait en même-temps liquoreux, c'est la surabondance de cette même matière sucrée, dont la fermentation n'a pas pu faire emploi. Elle surabonde dans les raisins d'Espagne et du haut Rhin, en la concentrant dans le grain même par l'évaporation de l'eau de végétation : on y parvient, comme nous l'avons vu, en laissant la grappe sur le cep, en l'exposant sur une roche brûlante. En Alsace, c'est à l'hiver et au tems qu'on abandonne cette concentration; la canicule ou la gelée opère le même effet; on en obtient également évaporation d'une humidité superflue, concentration de la matière sucrée, et conversion du moût en un vériritable sirop qui, dans cet état, donne de 20 à 25 degrés, tandis que récemment exprimé, ce même moût n'eût donné au pèse-liqueur que de 10 à 12 degrés.

Mais il existe un moyen bien plus expéditif d'arriver au même but. C'est de l'humidité que nous avons à évaporer; évaporons-la au feu. Le calorique, avons-nous dit, est un et même, que ce soit le soleil, le frottement ou la combustion qui le développe. Ainsi donc, nous exprimons notre raisin, ayant acquis sa maturité de végétation et celle

de miellation. Son moût récent pesait de 10 à 12 degrés : dans un seul jour nous l'aurons concentré de 20 à 25 degrés, nous en aurons fait le sirop mère du vin de Malaga.

Poursuivons. Nous venons d'opérer, par un moyen plus expéditif, la conversion du moût en sirop ; maintenant opérons par un moyen plus simple la spirituosité de nos vins domestiques.

Que va-t-il résulter de nos sirops mères soumis à la fermentation? Le voici : une portion de la matière sucrée se changera en alcohol; l'autre portion restera matière sucrée. Eh bien! sauvons l'embarras d'une fermentation, dont une des conditions est la masse du liquide fermentant. On peut bien diriger la fermentation de cent pintes, mais non pas de dix : or ce ne sont pas des pièces de vin que nous préparerons dans notre économie domestique.

Une portion de la matière sucrée se serait changée en alcohol, dans la proportion d'un quart, c'est-à-dire, d'un demi-setier d'eau-de-vie par pinte; conséquemment, sur trois pintes de notre moût cuit, ajoutons une pinte d'eau-de-vie; voilà notre quart d'alcohol et nos trois quarts de matière sucrée non dé-

composés, ce qui nous donne un vin ayant le spiritueux et le liquoreux des vins de cette espèce. Que notre vin ait fait son eau-de-vie, ou qu'un autre vin la lui ait faite, cela est indifférent ; car l'alcohol est le même, de quelque vin qu'on le retire : cette addition d'eau-de-vie interdit au vin la puissance de fermenter.

Mais ne voici qu'une espèce de vin : nous allons les multiplier avec ce même vin-là ; de même qu'avec notre ratafia blanc nous faisons toutes les liqueurs possibles, en variant leur arôme ; et nous les faisons plus ou moins liquoreuses, c'est-à-dire huileuses ou demi-huileuses, d'après les diverses proportions de sucre : il en va être ainsi de nos vins.

Distribuons ces vins comme nous avons distribué notre ratafia blanc, dans des tonnelets, des cruches de grès, ou des dames-jeannes en verre de 40 bouteilles : on peut se permettre de la prodigalité quand les choses reviennent à un aussi bas prix.

Voulons-nous un vin plus liquoreux ? nous y ajouterons du sirop de raisin ; car quelle autre matière sucrée conviendrait autant à du vin ?

Le voulons-nous tout à-la-fois plus liquo-

reux et plus spiritueux? on ajoutera au sirop le quart d'eau-de-vie.

C'est un vin plus sec qu'on désire? on y ajoute d'un excellent vin blanc.

Je n'indiquerai point de proportions, c'est au goût à les fixer.

Il ne nous reste plus maintenant qu'à donner à ces vins divers des arômes; ils sont indéterminés dans les vins de cette espèce : ce n'est pas comme dans les vins ordinaires, l'arôme de framboise bien prononcé, ou celui de violette, etc; c'est ce bouquet qu'on ne définit pas.

Cependant, il y a des vins de liqueurs qui laissent démêler dans leur bouquet l'odeur de muscat; cet arôme est celui de beaucoup de vins, mais marqué par les acides qu'ils recèlent. Je ne le soupçonnais pas dans le mélier blanc de notre vallée de Montmorenci, lorsque la désacidification de son moût l'y a manifesté. Nous avons dit que le vin de paille désacidifié reproduisait également cet arôme qui y est voilé; ce qui l'assimile alors au Tockai, où le goût de muscat est plus prononcé. Disons, en passant, que c'est un célèbre chimiste allemand qui a perfectionné la manutention du Tockai.

Puisque le muscat est l'arôme qui appartient à beaucoup de vins de liqueur, puisqu'il est la base de leur bouquet, ajoutons-y un peu de fleurs de sureau, et deux gros suffisent pour une pièce de 200 pintes.

Enfin, en disséminant dans chacun de ces vins des atômes de nos arômes, ou les mélangeant, nous obtiendrons autant de vins différens; on les aura à volonté plus liquoreux ou plus secs, plus ou moins spiritueux et tous aussi agréables au goût que salutaires : ce seraient les vins de la convalescence, convenables aux estomacs faibles et peu disposés à digérer les vins, tous plus ou moins tartareux, quand on ne les a pas désacidifiés.

Vin muscat. De tous les vins de liqueurs les plus aisés à faire sont le Muscat et le Frontignan, qui ont pour eux cet arôme et leur liquoreux; il y a plus, le vin muscat, auquel l'art préside, est préférable au vin qu'on obtient de ce cépage, parce qu'infiniment agréable de son parfum, le vin muscat a un arrière goût-de figue sèche que laisse sa matière sucrée ; il donne du pâteux à la bouche, et rarement attire l'appétit d'un second verre de ce vin.

Le meilleur muscat que j'aie bu était de l'hydromel ; le bas prix auquel on l'avait acheté le fit soupçonner ; on m'en envoya pour l'analyser : il n'y avait pas un atôme des élémens du vin , il n'y etait pas entré un grain de raisin. J'écrivis au vendeur de m'en envoyer ; il vint. Mon rapport était fait, je le lui lus , il fut de bien bonne foi avec moi ; et je contribuai à lui procurer le débit de son vin , en l'annonçant pour ce qu'il était, un excellent vin muscat, fait sans raisin.

Vin de Malaga domestique. J'ai du vin de Malaga venant d'Espagne, et du vin de Malaga venant de la vallée de Montmorenci : on les distinguerait à peine l'un de l'autre , si le premier n'avait pas 25 ans , et le temps y fait beaucoup , tandis que le second n'en a que 5. On va voir combien le préjugé est bon juge. On servit de ce bon et respectable vin de Malaga à des gens de bonne compagnie et se prétendant de bons gourmets ; ils savaient que je faisais des vins ; les interrogeant de l'œil sur la bonté de ce Malaga, au moment où quittant le verre, ils en avaient le parfum dans la bouche : la réponse fut que *c'était un assez bon vin pour du vin cuit ;* et le préjugé faisant passer la sanction, ce fut à-peu-

près l'opinion de tous. C'est ainsi que nos gourmets prononcèrent sur ce vin de Malaga de la plus excellente qualité, et ayant ses vingt-cinq ans !

Mais, en revanche, j'ai servi de mon vin de Malaga (vallée de Montmorenci) à deux Espagnols, dont l'un propriétaire de vignoble, et homme d'ailleurs très-instruit ; tous deux l'ont avoué fort bon vin de Malaga, et désabusés sur son origine, ils ont persisté sur son identité. J'ai présenté au sénateur Chaptal, alors ministre, de pareil vin, que, d'après nos principes, avait fait un habitant des contrées méridionales ; cet œnologue, ami de ma famille, lui en avait envoyé, et pendant trois mois je retrouvai à nos dîners de parenté cet excellent vin, lorsqu'enfin on me révéla le secret, et ce triomphe de l'œnologie fut pour moi une agréable jouissance : je reçus à mon tour de ce vin.

RÉSUMÉ

Sur les vins liquoreux.

Ainsi donc mes recettes sur la confection des vins de liqueur domestiques se bornent à ces principes-ci.

La matière sucrée, plus ou moins abondante dans le raisin, selon le cépage, le climat, l'année, y est une et même; ce n'est pas elle, ce sont les autres principes constituans du moût, et sur-tout le bouquet, si différent dans les vins, qui en font la diversité.

Pour obtenir un vin liquoreux, il faut que la matière sucrée soit concentrée au point d'y surabonder et d'en laisser subsister, la fermentation terminée; cette concentration s'obtient, à l'aide de la chaleur, par l'évaporation de l'humidité. Il faut des mois! Il ne nous faut qu'un jour, et le résultat est le même, en concentrant le moût dans notre appareil évaporatoire.

Les acides du moût sont les principes qui nuisent le plus à la qualité des vins; leur excessive quantité, dans les petits vignobles, que l'analyse m'a manifestée, a dû me con-

duire à les enchaîner en partie ; depuis, j'ai désacidifié le moût en entier ; et ce sera là l'époque de la perfection œnologique, puisqu'au moyen de ce procédé, il ne peut plus y avoir de mauvais vin : au moins leur acide ne les rendra pas impotables et si disposés à aigrir.

Il en est de l'alcohol, produit de la fermentation, comme de la matière sucrée ; s'il est un et même, quelle que soit la substance qui le produit, à plus forte raison est-il identique quand c'est du vin qu'on l'obtient.

Or, de quoi se composent les vins liquoreux ? d'une quantité déterminée d'*eau*, d'*esprit* et de *matière sucrée*. Les voilà dans des proportions qu'on est maître de régler, et que la nature ne peut pas régler dans de mauvaises années.

Quant aux arômes, je ne reviendrai pas sur ce sujet ; la nature les fait, ou plutôt le hasard de la végétation qui s'empare de leurs élémens ; ce sont ces élémens dont nous faisons emploi, et l'art n'aurait jamais tenté de donner au vin la saveur de pierre à fusil qui laisse un arrière-goût sulfureux, ou celle de goudron qui n'est rien moins qu'un bouquet. Comme les faits sont de très-bons argumens,

j'ai dû en citer ; mais il n'est pas nécessaire de les multiplier pour appuyer des principes aussi positifs.

De la prescription des quantités.

On peut se dispenser de procéder avec les poids et les mesures ; les quantités relatives doivent se prescrire dans une recette ; mais un palais exercé est la balance la plus juste pour l'addition de l'eau-de-vie, pour celle des arômes, du sirop, et puis il y a la qualité des fruits, ainsi que le plus ou moins de générosité du vin, qui dérangent un peu cette harmonie prétendue de quantités ; en économie, on calcule aussi celle du tems ; et on en perd à s'astreindre servilement à ces pesées et à ces mesurages.

CONCLUSIONS.

Le préjugé se tairait, d'après ces considérations, si on pouvait imposer silence au préjugé ; mais pour lui ce sont des vins falsifiés : au moins le chimiste sourira-t-il de cette inculpation, et lui seul peut faire autorité.

La prétention au savoir, fruit d'une éducation superficielle, où l'on apprend beaucoup pour savoir très-peu, est un autre

obstacle à la propagation de nombre de choses; elle tranche et décide au pâle flambeau de ses faibles lumières. Mieux vaut cent fois cette bonne et franche ignorance qui caractérise les hommes de bon sens et même d'esprit : *Je ne savais pas cela, veuillez m'en instruire*, car l'homme d'esprit sait qu'il ne sait pas tout.

Mais c'est au bon esprit et au bon sens de la mère de famille que j'en appelle; je ne cherche point à convertir tous et un chacun, d'ailleurs il faut bien que les fripons vivent aux dépens des sots. Ainsi donc que le préjugé ne confectionne pas ses vins de liqueurs, qu'il les achète de nos honnêtes marchands qui se donneraient bien de garde de les falsifier! car les trois ou quatre pièces de Malaga, Malvoisie, Madère, etc., etc., qui se consomment chaque jour dans Paris, viennent en ligne directe de ces vignobles fameux; ces vins même n'auraient sûrement pas été falsifiés dans leur pays natal, quand même ils en viendraient. On peut s'en rapporter à la bonne foi qui, de nos jours, règne dans le commerce! Qu'on consulte la caisse des octrois, et je ne suppose pas le chapitre de recette marchant de pair avec la consommation de ces vins. Quant à la mère de famille,

puisqu'il est vrai que les dix-neuf vingtièmes des vins qu'on sert pompeusement sur les meilleures tables, sont falsifiés, malgré leur certificat d'origine; je lui conseille de les *falsifier elle-même*, d'après les principes qui viennent d'être établis sur la confection des vins de liqueurs. Si on persiste à vouloir que ce soit falsification, qu'elle respecte le préjugé; qu'on ignore qu'elle se livre à cette branche d'économie domestique, et quelques gourmets prendront *son vin cuit pour de vieux Malaga*, lorsque c'est le contraire qui m'est arrivé, parce que j'estime encore assez les hommes pour croire qu'on ne doive pas les tromper; et c'est bien se tromper soi-même. Fontenelle, en tenant sa main fermée pour ne pas en laisser échapper une vérité, en savait plus que moi.

Je m'applaudirai de l'adoption que la mère de famille fera de ces procédés, car, si je me suis livré à ces détails, c'est pour les propager. Mon premier but, en les publiant, est d'entrer dans les vues du Gouvernement qui veut l'affranchissement de matières sucrées étrangères, et tout en remplissant les devoirs de bon citoyen, j'ai désiré augmenter les jouissances de la famille, en ajoutant à cette honorable

honorable aisance que se refuse souvent une sage économie ; j'aurai sauvé à notre mère de famille l'acquisition de vins d'entremets qui doivent paraître quelquefois sur sa table, et elle offrira des nôtres dans de plus grands verres que ceux où l'on sert ces vins-là. Je lui ai déjà sauvé l'acquisition de ces ratafias que rend si chers la quantité de sucre qui y entre, ce qui met à la mode ces *eaux-de-vie*, toutes, *de cent ans!* et j'ai donné le secret de ces eaux-de-vie séculaires. Après avoir établi la dépense de ces ratafias à leur article, établissons celle de nos vins liquoreux; voici quelle en est la valeur intrinsèque, en les préparant dans une année abondante en vin.

Une pièce de moût de 300 pintes, de 24 à 30 francs.

Désacidification et combustibles pour la concentration à moitié : ajoutons les arômes qui ne coûteront pas 20 sous, 9 fr.

Les 300 pintes concentrées à moité donnent 150, ce qui, addition d'eau-de-vie, supposée au cinquième, fait 36 pintes, 36 fr.

Ce ne sont pas là des proportions rigoureuses, c'est au goût à les régler; peut-être même ce vin sera-t-il trop liquoreux, alors on y ajoute du vin blanc franc et droit au

goût, pour mettre son vin de liqueur au point où on le veut.

Voilà 186 pintes de vin, qui reviennent à 74 fr., ce qui l'établit à 8 sous la bouteille de pinte; le vin de cabaret en vaut douze.

Mais si c'est dans la maison rurale qu'il se fabrique, le moût, l'eau-de-vie ne coûtent pas les prix estimés, et pour peu que cela fasse une diminution de 9 fr., notre vin est réduit à 7 sous.

« Voilà une belle merveille, que de faire bonne chère avec bien de l'argent! c'est une chose la plus aisée du monde, et il n'y a si pauvre esprit qui n'en fît autant; mais pour agir en habile homme, il faut parler de faire bonne chère avec peu d'argent. » C'est ce que *Valère* dit dans l'*Avare*; et sans être l'avare de *Molière*, la ménagère pourra en dire autant, d'après l'emploi de nos procédés, qui rendront sa table aussi honorable que celle d'*Harpagon* l'était peu.

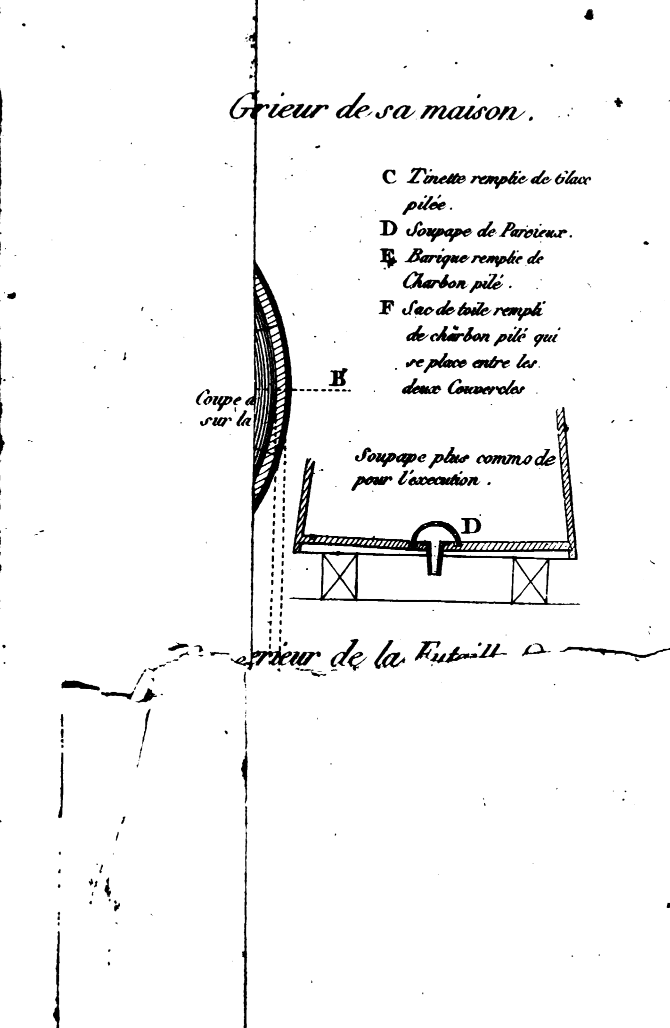
AVIS.

TABLE DES MATIÈRES.

FRUITS A NOYAUX.

DES FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

FIN DE LA TABLE.



Grieur de sa maison.
C Tinette remplie de Glace pilée.
D Soupape de Parcieux.
E Barique remplie de Charbon pilé.
F Sac de toile rempli de charbon pilé qui se place entre les deux Couvercles
B
Coupe
sur la
Soupape plus commode pour l'execution.
D



